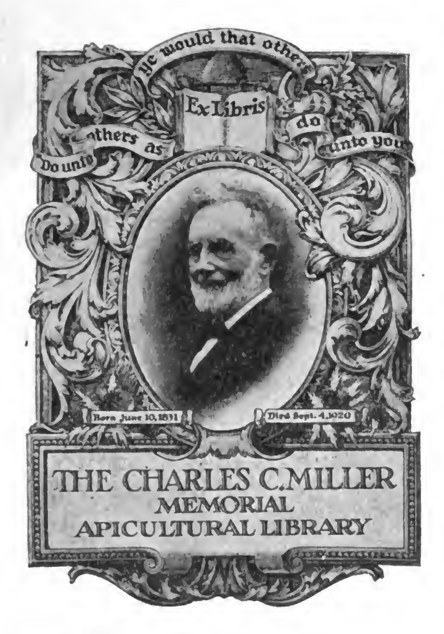
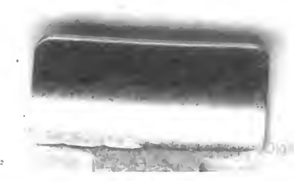






Presented by



Der wohlberathene Bauer
Simon Strüf,
eine
Familien-Geschichte.

Allen Ständen zum Nutzen und Interesse,
besonders aber jedem
Bauer und Landwirthe
ein
Lehr- und Exempel-Buch



von

Johann Evangelist Fürst,
Vorstand der praktischen Gartenbaugesellschaft, Herausgeber der allgemeinen deutschen Garten-Zeitung, des Obstbaum-Freundes, der Bürger- und Bauern-Zeitung, und Mitgliede mehrerer ökonomischen und gelehrten Gesellschaften rc. rc.

Dritter Theil.

Fünfte, abermal durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Augsburg, 1841.
Verlag der Karl Kollmann'schen Buchhandlung.

Wenn man nur will. —

Printed in Germany

J. E. Fürst's

Lehr- und Exempel-Buch,

worin sonnenklar gezeigt wird,

wie

der Ertrag des geringsten Gutes

in kurzer Zeit

außerordentlich erhöht werden kann,

wenn

die Haus-, Feld- und Garten-Wirthschaft, die edle Obst- und wilde Baum-, Vieh-, Bienen- und Seiden-Zucht, der Futter-Kräuter-, Flachs-, Ölpflanzen-, Hopfen- und Tabak-Bau, die Wiesenverbesserungs-Methoden, die Vermehrung des Düngers ꝛc. ꝛc. nach den besten praktischen neueren Verbesserungs-Erfahrungen betrieben werden.

Mit mehrern andern, sehr nützlichen und einträglichen Neben-Hülfs-Mitteln.

Dritter Theil.

Fünfte, abermal durchaus verbesserte und vermehrte Auflage.

Augsburg, 1841.
Verlag der Karl Kollmann'schen Buchhandlung.

Dritter Theil.

Erstes Buch.

Als klugen Bauersmann wird man Dich hoch verehren,
Wenn Du Dein Gut Dir zu verbessern strebst.
Doch — überdieß mußt Du Dich noch belehren,
Wie Du's verschönerst auch und schöner lebst.

Erstes Kapitel.

Merket auf! so könnet ihr jezt lernen, wie man glüklich in der Ehe lebt.

Glüklicher fühlte sich nie ein Paar, als Karl Moll und sein junges Weib Adelheid. Er, ob er gleich die höhern Studienjahre zurükgelegt, und, gebildet durch weite Reisen als Hofmeister mit einem jungen Grafen, Aussichten zu höhern Würden und Aemtern hatte, ward ein Bauer, und suchte sein Glük nur im Schooße der einfachen ländlichen Natur; sie, die Bauers-Tochter, hatte durch längern Aufenthalt bei ihrem Bruder Uz, einem Kaufmanne in der Stadt, ein edleres Leben ahnen gelernt. Als viele junge Bursche aus dem Bauernstande sich um sie bewarben, wollten sie ihr der rohen Gesittung wegen nicht gefallen; und sie meinte auch, ein vollkommener Mann aus dem Bauernstande, mit so viel Grund und Boden, müßte das Landleben und das Schiksal eines Weibes viel reizender machen können, wenn er nicht mechanisch immer nur dem alten Schlendriane huldigte, und seinen Boden mit den so reichen Gaben der Natur zwekmäßiger zu benüzen verstände!

Sie konnte die Jünglinge, welche niemals in ihrem Leben ein kluges Buch gelesen hatten, nicht leiden. Sollte ihr der gewählte Gatte im heimatlichen Garten der Hofflur nie eine Pfirsche, nie eine Aprikose pflüken? Sollte sie gar mit einem

Halbmenschen leben, der so köstliche Früchte nicht einmal dem Namen nach kennt? Das wollte ihr nicht zu Kopf, noch weniger die Art der gewöhnlichen Belustigungen und Vergnügungen unserer Bauernbursche, deren Jugend-Taumel nur ein brüllendes Jodeln ist! Was wird aus solchen Jünglingen werden, wo sie als Männer und Väter für das Glük der Nachkommenschaft sorgen sollen? Wie können sie die Erzieher guter Kinder werden, wenn sie selbst roh, unwissend, dabei dennoch grob und anmassend, und kaum klüger sind, als der Ochs, der vor dem Pfluge zieht!

So — hatte Adelheid immer zurükgeschaudert vor einer Verbindung mit Jünglingen solchen Schlages.

Als sie nun vom fröhlichen Hochzeitmahle heimkam in Moll's Haus, fiel sie ihrem Mann um den Hals, und sagte: „Ach Gott, wie bin ich so glüklich! Ich kann noch nicht daran glauben, daß Alles wahr sey. Meine Mutter sagte mir so oft, es gebe viele betrübte, übelgerathene Ehen; könnten auch wir Beide jemals aufhören, uns lieb zu haben, und könnten wir jemals wünschen, lieber ewig getrennt, als ewig verbunden zu seyn?"

Moll antwortete und sprach: „Wir werden Beide miteinander glüklich seyn, so lange wir leben auf Erden; aber wir müssen ein dreifaches Gelübde thun. Und so lange wir es redlich halten, wird Eintracht und Segen Gottes in unserer Ehe seyn. Von heute an lebst du nur für mich, und ich lebe für dich; und wir wollen nie vor einander das geringste Geheimniß haben, und selbst wenn wir gefehlt haben, es uns einander sogleich offenbaren. Dadurch werden wir manchen Fehltritt und manches Mißverständniß verhüten, das oft schmerzliche Folgen haben kann.

Dann aber wollen wir von unseren häuslichen Sachen Niemandem, weder der Mutter noch den Nachbarn je was offenbaren, daß Niemand in unsern Dingen reden könne, oder sich zwischen uns dränge. Nur so gehören wir Beide uns ganz an, als wären wir allein in der Welt.

Endlich wollen wir niemals gegen einander böse werden, und nicht einmal zum Scherz mit einander böse thun; denn aus Nekerei wird oft Ernst, und was man zuweilen thut, daran gewöhnt man sich leicht.

So sprach Moll. Und Beide thaten sich gegenseitig das Gelübde vor Gott und — hielten es auch. Daher flossen die Tage ihres Ehestandes in Frieden, und die Bande der ehelichen Liebe zogen sich immer enger, fester und unauflöslicher zusammen. Sie waren nur Ein Herz in Wort, Mienen, Gedanken und Handlungen.

Als Adelheid Mutter geworden war eines schönen Knabens, den sie Anton taufen ließen, und der Knabe anfing, auf den Ton der Worte, auf die Mienen der Sprechenden zu merken, zog Moll seine sanfte Adelheid zu sich und sprach: „Geliebte meiner Seele! laß uns Abrede nehmen zur Uebereinstimmung unserer beiderseitigen Denkungsart über den Punkt der Erziehung, und höre, wie ich denke und was ich wünsche.

Vor Allem sey unser Umgang mit den Kindern, und unsre ganze Manier, sie zu behandeln, höchst einförmig und harmonisch. Nie mißbillige oder tadle das Eine, was das Andre angeordnet hat. Nie unterscheide sich die Behandlungsart des Einen von der Behandlungsart des Andern, — weder durch größere Strenge, noch durch größere Nachsicht und Gelindigkeit; vielmehr wollen wir trachten zu reden Beide wie aus Einem Munde, und zu handeln Beide wie aus Einem Geiste. Denn — können es Eltern bis zu dieser vollkommenen Uebereinstimmung in Ansehung ihrer Grundsäze nicht bringen, so mache der eine Theil sich nur immer darauf gefaßt, die Liebe seiner Kinder, der andere, die Hochachtung derselben zu verlieren.

Adelheid versprach alle Aufmerksamkeit auf jede Regel und Anordnung des geliebten Gatten, und Moll fuhr fort:

Sind die Kinder mehr erwachsen, so wollen wir mit wenigen tugendhaften Familien zum gegenseitigen Umgang und zur gegenseitigen Hülfe bei der Erziehung unserer Kinder uns verbinden. Mit diesen wollen wir bei nöthigen Fällen und vorfallenden Gelegenheiten uns verabreden über die Art und Weise, wie Einer des Andern Kinder, wenn sie Unarten angenommen haben, bessern, oder wenn sie nur einer Ermunterung bedürfen, immer mehr und mehr zu allem Guten anfeuern helfe. Oft hat ein einziges tadelndes oder belehrendes Wort, eine einzige strafende oder Beifall gebende Miene eines Fremden mehr gewirkt, als Alles, was Eltern oder Hausgenossen bei ähnlichen Gelegenheiten gesagt oder gethan hatten.

Muß manchmal Strafe angewendet werden, so geschehe es ohne Zorn; Zorn thut nicht, was vor Gott recht ist.

Endlich, — und dieses ist ein Haupt-Erforderniß, — wollen wir uns bemühen, so sehr wir können, fromme und tugendhafte Dienstboten zu bekommen.

O, wüßten manche Eltern, die Tage lang ihre Kinder ihren Dienstboten überlassen, wie großen Schaden für Leib und Seele sie da nehmen durch Zunge, Beispiel und Handlungen, sie würden, wofern die Unschuld, die künftige Tugend und Glükseligkeit ihrer Kinder ihnen am Herzen liegt, sich davor entsezen!

Zweites Kapitel.

Wie Adelheid es anstellt, die Lust und Freude ihres Mannes zu bleiben.

Wenn die Leute des Dorfes Adelheid begegneten, die da blühte wie die Rose, blieb wohl Mancher stehen und sah ihr nach. Denn Adelheid schien als Weib mit jedem Tage schöner zu werden, daß sich selbst alle junge Mädchen darüber wunderten. Dennoch war sie nicht kostbarer gekleidet oder gepuzter, als andre Weiber waren. Aber man mochte sie sehen Sonntags oder Werktags, Morgens oder Abends, sie war immer, als wollte sie zum Tanze gehen. Sie arbeitete in der Sonnen-Hize auf dem Feld und im Garten; sie ging in den Stall und besorgte Kühe und Schweine; sie trug Gemüse und Eier zum Verkauf in die Stadt, — und dabei war sie allezeit sauber und zierlich, und kein Flek an ihren Kleidern.

Da verfuhren die verheiratheten Männer der Nachbarschaft oft grob mit ihren Weibern, und gaben ihnen Schmähworte und Ohrfeigen, daß sie nicht auch so schön geblieben wären, wie Uzens Adelheid. Dann heulten die Weiber und fluchten und schworen, und zerkrazten ihren Männern das Gesicht mit den langgewachsenen Nägelkrallen.

Zwei Mädchen, welche Adelheids Freundinnen waren, kamen zu ihr und sprachen: „Du bist nun schon Jahr und Tag eine Frau, und bist so hübsch wie eine Jungfrau. Und alle Männer bewundern Dich, und alle Weiber müssen Dich beneiden. O Adelheid, lehre uns doch, wie Du das machest. Denn siehe, Du

weißt es, sobald eine Tochter einen Mann hat, wird sie häßlich und wüst, und die Liebe hört auf. So ist es nicht bei Dir."

Adelheid antwortete und sprach: „Ich will es euch sagen. Die Weiber haben allein die Schuld. So lange sie Jungfrauen sind und den jungen Burschen gefallen wollen, schmüken sie sich, und alles Geld, was sie haben und verdienen, steken sie in neuen Puz. Da sind sie sauber und glatt, daß ihre Stirn glänzt an der Sonne, und ihr Haar ist, wie gemalt. Haben sie endlich einen Mann, so denken sie nicht mehr daran, gefallen zu wollen. Da gehen sie des Morgens lange umher mit Stroh und Bett-Federn im ungekämmten Haar; vergessen, sich jedesmal zu waschen, wenn sie unrein wurden, und denken, wenn sie recht wüst kommen, das stehe einer Frau gut, und man sehe ihr an, daß sie viel handire. Das Gewand wird alt und beschmiert und schadhaft; das Ausbessern kostet zu viel Geld, und selber machen — hat Keine gelernt.

So — gewöhnt man sich an Lumperei und Sudelei, und die Frau wird vom Unflath entstellt und wüst, weil sie nichts mehr auf sich hält. Und sie wird endlich dem Manne selbst gleichgültig oder zum Ekel, und dann kommt der Unfriede in's Haus, sobald die Frau mit Löchern in den Strümpfen geht."

Die Mädchen sprachen: „Adelheid, Du hast wohl Recht."

Adelheid fuhr fort: „Als ich meinen Karl nahm, dachte ich sogleich darauf, wie ich ihm beständig gefallen könne; denn ich hatte ihn gar lieb. Und ich nahm mir vor, noch mehr auf mich selber zu halten, als zuvor, und nie vor seinen Augen zu erscheinen, als gewaschen und zierlich, und allezeit mit unbeflektem Gewand. Darum nahm ich sorgfältig meine Kleider in Acht, und in meinem Stall und in Küch und Keller mußte es mir so sauber seyn, als in einer Stube. Der geringste Flek in meinem Anzuge mußte sogleich ausgemacht werden. So blieben meine Kleider immer wie neu, und ich selber blieb darin meinem Manne alle Tage neu."

Die Mädchen sprachen: „Aber, Adelheid, die Zeit zerreißt endlich auch das sauberste Gewand; woher ein neues nehmen, wenn der Mann kein Geld gibt?"

Adelheid antwortete: „Ich gebrauche weniger Geld zu Kleidern, als Andere. Denn ich bessere sogleich selber mit wenig Nadelstichen das kleinste Loch aus, damit es nicht größer werde. So kostet es nichts, als Nadel und Zwirn. Andere aber tragen

ihr Zeug, bis es alt ist, und lassen daran, was schadhaft ist; dann wird aus dem kleinen Loch ein großes, und in kurzer Zeit wird Alles zu Fezen, und man muß neues Gewand kaufen. Hausfrauen, die nicht fliken und nähen können, verschwenden viel Geld, und gehen doch wie aus dem Koth gezogen."

Als Adelheid solche Worte redete, wurden die beiden Mädchen roth, und fingen an, zu weinen, und sprachen: „Wir haben nicht so sauber nähen und fliken gelernt, wie Du. Das wird uns, wenn wir heirathen, viel Schaden im Hause bringen, und wir sehen schon viel Leiden voraus, und wir können es nicht ändern." Und die Mädchen gingen traurig weg.

Viele Haushaltungen auf dem Lande werden arm und elend bei aller Arbeit und Mühe, weil die Weiber nicht die rechte Hausfrauenkunst verstehen. Sie verstehen nicht, ihre Gärten mit allerlei gesundem Gemüse zu bepflanzen, damit sie Abwechslung in den Speisen haben, was die Gesundheit befördert. Sie verstehen nicht, ihre Speisen in der Küche gut zu kochen und sie mit Wenigem schmakhaft zu machen. Wollen sie einmal gut kochen, thun sie viel Spek und Fett und Schmalz daran, das kostet viel, und wird doch nichts Rechtes, sondern ein ungesundes Essen. Die schlechte Nahrung bringt böse Säfte in den Körper. Davon kommen Krankheiten, die kosten viel Geld, und mit dem Arbeiten geht es bei kränklichen Leuten schlecht.

Eben so ist's mit den Kleidern. In den Dörfern sind wohl Nähterinnen, aber weil sie mit dem Nähen ihr Geld verdienen, hüten sie sich wohl, Andere abzurichten. Die nun nicht fliken und nähen können, gehen mit Löchern in Aermeln und Strümpfen, oder so grob geflikt, daß das Geflikte ärger da steht, als das Zerrissene.

Die heutigen Zeuge und Berse und Seidenwaaren von den Juden sind schlecht und ohne Dauer. Immer muß bald wieder Neues angeschafft werden: das kostet viel Geld und macht arm. Armuth aber führt zu Zank, und Zank macht böse Ehen.

Man sollte überall ein Gemeinde-Gesez machen, darin aller Aufwand in den Kleidern verboten und jedem Alter seine Tracht vorgeschrieben würde:

Selbst gesponnen, selbst gemacht,
Ist die schönste Bauern-Tracht.

Drittes Kapitel.

Wie Karl Moll sich in seinen neuen Stand schikt.

Moll zeigte sich nicht als den stolzen Städter, wofür man ihn gleich Anfangs ganz irrig ausschrie, sondern war vielmehr der liebreichste und gefälligste Nachbar gegen Jedermann in der ganzen Gemeinde. Auch griff er frisch und anhaltend an die schwere Arbeit des Landmanns, und lernte bald den Pflug besser führen, als mancher faule Knecht in diesem und jenem Dorfe. Mit Simon Strüf, seinem nächsten Nachbar, den man ringsum nur den wohlberathenen Bauer nannte, war und blieb er immer Ein Herz und Eine Seele, und auch Adelheid hatte an Theresen, des Simon Strüfs Weib, die gütigste Nachbarin und Freundin in allen Fällen und Lagen.

Moll richtete sich Anfangs in seiner Wirthschaft ganz nach Simon Strüfs Beispiel. Er bepflanzte alle seine Gründe mit edlen Obst-Bäumen.

Sogleich ließ er auch vor der Stallthüre eine Jauchgrube ausmauern, weil die Jauche eben so viel werth ist und überall noch mehr Wirkung thut, als der Dung selbst.

Sein Vorfahrer, der Oed-Bauer Gschray, dem er das Gut abgekauft hatte, hatte niemals eine Wiese gedüngt. Diese vor Allem — ließ Moll mit lange abgestandener, mit Regen-Wasser vermischter und wohl vergohrener Jauche überfahren. Dadurch bekam er noch einmal so viel Graswuchs und Heu, als Gschray bekommen hatte; denn Simon Strüf hatte ihm unabläßig gesagt, sich's sein erstes Augenmerk seyn zu lassen, genugsames Futter für den Viehstand herzuschaffen. Daher baute er viel Futtergewächs in die Brache, und als er dessen in Menge hatte, trieb er kein Vieh mehr aus, erhielt auf diese Art immer mehr Dung und Jauche, und verbesserte in kurzer Zeit alle seine Gründe, die er sich mit den umliegenden Nachbarn in ein schönes rundes Ganzes zusammengetauscht hatte.

Jezt war Niemand glüklicher, als Moll. Die ehevor so verwilderte Wirthschaft bekam vom Grunde aus eine andere Gestalt, und Moll's Hof schien gar nie Gschray's Hof gewesen zu seyn.

Besonders hielt Moll die angepflanzten Obst-Bäume auf den sämmtlichen Gründen für die ergiebigste und sicherste Quelle zu reichem Wohlstande.

Vor dem Hause gegen den Garten stand eine große Linde, von der aus man die ganze Anpflanzung übersehen konnte. Dahin ließ Moll ein kleines, nur aus Brettern gebautes, aber mit Ziegeln eingedektes Garten-Häuschen sezen, wo er mit Adelheid jede Freistunde, im Anschauen seines ihm entgegen blühenden Segens, selig verlebte. Anton spielte um sie herum mit seinem Lämmchen; er war die Freude und die Lust der entzükten Eltern.

„Du kleiner Schelm!“ — sagte einst Moll auf dem Lieblingsplätzchen der schönen Aussicht, — und schukte den Kleinen vor sich empor: „Du kleiner Schelm! Mach'! Wachse mit deinen Bäumchen, und bringe so edle Früchte wie sie.“ —

Adelheid umschlang den innigst geliebten Gatten. — Ihr Herz hob sich empor zu Gebet und frommen Wünschen für ihres Lieblings Wohl.

Viertes Kapitel.

Geschmak an schöner Natur.

Es ist so zur Gewohnheit geworden, an Etwas Geschmak zu finden, daß Alles schmeken muß in unsern Tagen, wenn es gefallen soll. So finden wir Geschmak an der Lectüre, Geschmak am Singen und Tanzen, Geschmak an schönen Gebäuden, sogar am Geschmake selbst finden wir Geschmak. Nach dieser Redensweise gibt es bisweilen auch Geschmak an schöner Natur.

Und diesem Geschmake huldigte Moll mit jener regen Leidenschaft, die ihn von der Bahn der höhern Lebensweise wieder zurük in den Stand eines gemeinen Bauers gebracht hat.

Das Schöne vergnügt, wo man es findet. Doch findet man es selten da, wo es die Mode nicht für schön erklärt. Erst muß ein Anderer, dem wir Geschmak zutrauen, uns sagen, was schön und nicht schön sey, wenn unsre Augen und Ohren Etwas für schön erkennen sollen. Häßlich ist der Morgenthau, der uns die Füße nezt, so lange kein Lieblings-Dichter von den Diamanten und Rubinen spricht, womit er die Wiese schmükt. Häßlich ist der kühle Abend, der uns den Schnupfen zuzieht, so lange wir nicht in schöner Gesellschaft, die sich bis in die Nacht verspätete, den stillen Abend rühmen hörten. Nur eines gebietenden Aufrufs bedarf es, so findet der Mensch Alles schön, herrlich, prachtvoll und unvergleichlich in der Natur, von der Ceder an

bis zum Ysop. Vorher schien ihm jeder Ginster nur ein Besenstrauch zu seyn.

Um vergnüglich zu leben, muß man sich durchaus gewöhnen, viele Dinge schön zu finden, die vom gemeinen Menschen oft für nichts geachtet werden. Am Besten wäre es freilich, wenn wir am Ende Alles schön finden könnten, was über und unter der Sonne zum Vorschein kommt; und ich meine, das wäre so unmöglich nicht, wenn nur dem Menschen erst die rechte Stimmung dafür gegeben werden könnte. Um aber diese zu erlangen, dazu bedarf es vieler Vorbereitungen, die nicht immer getroffen werden mögen.

Es gibt Personen in Menge, von denen es scheint, daß sie an gar nichts Gefallen finden wollen. Ich meide diese Menschen, und halte mich an die gutmüthigen Seelen, die mich versichern, daß sie an keiner Sache so viel Geschmak fänden, als an der schönen Natur, und die mir hoffentlich die Hände dafür drüken werden, wenn ich mich zum Wegweiser, — oder wenigstens doch zum Begleiter auf ihrem Wege anbiete.

Siehe um dich her: Alles fordert dich zum freudigen Gefühle der Freundlichkeit Gottes auf. Diese Flur, auf welcher deine Nahrung blühet; Gebirge, die Holz, Wein und Gras tragen; Bäche und Flüsse, die zu deiner Nahrung Fische in sich enthalten; diese Auen, worauf deine Thiere weiden; diese Wälder, die dir Schatten und Feuerung geben. — Betrachte die beständige Abwechslung der Jahreszeiten: jeder Monat stellt neue Gewächse und Blumen dar; eben die Bäume, welche vor einigen Monaten mit Schnee und Eiszaken den Silberglanz der Sonne wiederstrahlten, dich bald darauf durch den Anblik ihrer Blüten gereizt haben, liefern dir jezt süße Früchte, und nebenan siehst du das von Getreide wallende Gefilde als die gedekte offene Tafel Gottes, an der wir Alle zu Gaste gehen.

Für Dich arbeitet die ganze Natur auf der Erde, im Wasser, in der Luft. Für Dich trägt das Schaf seine Wolle, welche ihm sonst zur Last werden würde; für Dich spinnt sich der Seidenwurm ein, und überläßt sein künstliches Gewebe deinen Bedürfnissen; für Dich sammeln die Bienen aus den Säften der Blumen ihren Honig; für Dich zieht der Stier am Pflug, und ist mit geringem und wenigem Futter zufrieden; für Dich singt die Lerche und die Nachtigall!

Was sagt aber ihr dazu, ihr Menschen ohne Geschmak an der Natur, die ihr durch die Wunder Gottes kriecht, wie die Blindschleiche unter dem entblätterten Schlehendorn? Ihr könnt nicht antworten; denn ihr habt die Natur niemals kennen lernen. Oder habt ihr je der Mahlzeit vergessen im irrsamen Walde, und des Schlummers bei der aufsteigenden Morgenröthe? Habt ihr den Frost verachtet im Winter, um Eiszaken zu sehen und das Schneegestöber auf dem einsamen Berg-Riff? Hat der Rasen euch weicher gebettet, als euer Polsterstuhl? Hat euch der Regen jemals wohlgethan? Habt ihr des brausenden Windes euch erfreut, wenn das Gewitter anzog, oder des rollenden Donners und der geschlängelten Blize? Habt ihr den höchsten Gipfel des steilen Felsens erklommen, um eine neue Umsicht zu gewinnen?

Sehet, daß ihr die Natur nicht kennet, und darum seyd ihr gefühllos für tausend Freuden des Lebens.

Fünftes Kapitel.

Geschmak an Ordnung.

Schon Mancher kam von Haus und Hof, weil er Einnahme und Ausgabe nicht zu berechnen wußte, und Mancher hat bei allem Fleiß und Arbeit blos deßwegen kein Glük und keinen Segen, weil er Zeit und Arbeit nicht zu ordnen weiß.

Nicht Der ist ein guter Wirth, der am Meisten kargt und arbeitet, sondern Der, der Alles zur rechten Zeit thut, und das Büchlein der Einnahme fragt, wie viel er ausgeben darf.

Manche Quelle des menschlichen Elends würde verstopft werden, und wir würden mehr frohe Menschen haben, wenn sie besser rechnen lernten, und mehr an Ordnung und Pünktlichkeit gewohnt wären. Findet ihr einen Mann, der kein Leichtfuß und kein Windbeutel, und dennoch in der Regel ein froher Gesellschafter ist, so wette ich Zehn gegen Eins: es ist ein Mann von Ordnung.

Simon Strüf hatte seit mehreren Jahren einen sehr braven Knecht, Namens Werndl. Dieser kam eines Tages zu Simon, und entdekte ihm, daß die Huberbäuerin, deren Mann im vorigen Herbste gestorben war, ihn zur Ehe begehrt habe.

Simon. Das freut mich, so ungerne ich dich aus meinem Dienste verliere. Du bekommst ein fleißiges Weib und ein braves Anwesen.

Knecht. So siehts mich wohl auch an. Aber doch trag ich Bedenken, den Antrag der Huberbäuerin anzunehmen, weil ihr verstorbener Mann auf diesem Gute immer mehr abwärts als aufwärts gekommen ist, obwohl er schier der Fleißigste im Dorfe war. Es könnte mir auch so gehen und da die Huberbäuerin zwei Kinder hat, möchte ich mir nicht gerne nachsagen lassen, daß ich ihnen ihr Anwesen verschlechterte.

Simon. Deine Bedenklichkeit ist aller Ehre werth. Noch größere Ehre wird es dir aber seyn, wenn du dich um das Gut und die Kinder annimmst und sie wieder in Wohlstand sezest, von dem sie der Huberbauer hat herunterkommen lassen.

Knecht. Wie sollte ich aber das hoffen können, wenn es der Huberbauer nicht gekonnt hat?

Simon. Das will ich dir erklären. Du sagtest vorhin, daß der Huberbauer der Fleißigste im Dorfe war. Es mag dieses schon wahr seyn; aber, so wie er der Fleißigste war, war er gewiß auch der Unordentlichste. Er wußte vor Unordnung in seiner Arbeit nie, wo ihm der Kopf stand, machte dann Eins ins Andere ohne Ueberlegung und gute Anschikung. Er hatte in seiner ganzen Haushaltung keine Ordnung. Mitten in der Arbeit brauchte er Dieß und Jenes, wußte es aber nicht zu finden, wurde verdrießlich und brummte, verdarb sich und seinen Leuten die Lust zur Arbeit, und Alles, was er that, bekam ein so schiefes Gesicht, wie er selbst immer machte.

Bald traf es sich, daß mehrere Ausgaben sich auf Einen Tag zusammengehäuft hatten; das gab ein Loch in den Beutel, und er wurde ängstlich: — wo werde ich all das viele Geld zusammenkriegen? Um dieses aufzubringen, mußte er mitten von der Arbeit, die für die Folge hätte Früchte bringen sollen, absezen, und sich dahin wenden, wo er augenbliklich Geld erhielt. So kam er nie aus dem Gedränge, sondern immer tiefer in Wirrwarr und Zerrüttung.

Du — wirst hoffentlich die Sache mit besserer Ordnung angreifen, und dann kann auch das bessere Gedeihen deiner Wirthschaft nicht fehlen.

Knecht. Was die Ordnung betrifft, habe ich sie bei Dir genugsam lernen können. Ich sah aber auch, daß Du die Geschäfte deines Hauswesens, und die Verrichtungen für das Gesinde, dann Einnahmen und Ausgaben stets fleißig aufschriebst.

Um dieses habe ich mich nie bekümmert und es auch bei andern Bauern nicht gesehen.

Simon. Es ist unmöglich, daß man eine Hauswirthschaft gut führen kann, wenn man seinen Wirthschafts-Betrieb nicht mit einigen Schreibebüchern begleitet.

Ich führe:

1) Ein Landbuch nebst einem Anhang vom Viehstande. Hierein kommt das ganze Verzeichniß meiner Länderei Stük für Stük aufgeschrieben, mit gelassenem Zwischenraum, der von Jahr zu Jahr ausgefüllt wird, und wo ich stets sehen kann, was seit Jahren her auf diesem und jenem Grundstüke ist gebaut worden, und wie viel es getragen hat. Ich habe meine Aeker in meinem Zimmer. (Nimmt vom Wandschrank ein Buch in Folioformat heraus). Sieh! Hier ist das

Verzeichniß meiner sämmtlichen Grundstüke

und wie sie angebaut werden.

Jahr	Lohaker.	Wegaker.	Langaker.	Kirchaker.	Weiher-Aker.
1842	Zu Weizen gedüngt.	Roggen.	Erbsen.	Gerste mit Klee.	Erdäpfel.
1843	Roggen	Erbsen.	Gerste mit Klee.	Klee und Kleeheu.	Weiß-Kraut.
1844	Erbsen.	Gerste mit Klee.	Klee und Kleeheu.	Klee und Kleeheu.	Weizen.
1845	Gerste mit Klee.	Klee und Kleeheu.	Roggen	Zu Weizen gedüngt.	Roggen.
1846					

N. B. Es ist diese Tabelle nur ein Formular, und nicht eine Rotation zu einer Wechselkultur.

Auf diese Art wird fortgefahren, und in die leeren Zwischenräume bemerkt:

a) was für eine Frucht dahin ausgebaut worden, und wie viel Samen;

b) wie viel davon eingeerntet worden.

Im Anhange schreibe ich ein: wie viel jedes Stük Vieh gekostet — im Kauf oder Verkauf, und was dergleichen mehr ist. Dann habe ich

2) Ein Buch der Einnahme

a) an Naturalien,

b) an Geld, und

3) Ein Buch der Ausgaben, nebst einem Anhange von jährlich festgesezten Ausgaben, z. B. so viel an Zinsen; so viel dem Großknecht; und so fort bis zum Barbiergeld.

Tägliche Ausgaben werden nur dann besonders aufgeschrieben, wenn sie Einen Gulden oder darüber betragen. Zur Bestreitung kleinerer Ausgaben nehme ich sowohl, als mein Weib, von Zeit zu Zeit 2 bis 3 Gulden, und das Datum im Buche zeiget, wie lange wir damit gewirthschaftet haben. Denn jeden Groschen einzeln aufzuschreiben, kostet zu viel Zeit und Rechnen. Endlich habe ich

4) Ein Notabene-Buch; ein Hülfsmittel für's Gedächtniß, um desto sicherer nichts von alle Dem, was ich selbst thun oder gethan haben will, zu vergessen.

Knecht. Aber, du mein Gott! da sollte man schier immer bei den Büchern sizen und schreiben! das ist lästig.

Simon. Wenn man einmal an diese Ordnung gewöhnt ist, gar nicht mehr. Man wird mit diesen Büchern so bekannt und vertraut, daß man mit wenigen Federstrichen die einmal begonnene Ordnung fortspinnt, und nicht mehr seyn kann, bis nicht täglich der lezte Federstrich geschehen ist, der mir alle meine Wirthschafts-Verhältnisse wie ein stets brennendes Licht beleuchtet, und mir den Lohn meines unermüdeten Fortschreitens bestätiget, sichert und zum angenehmsten Nachgenusse macht.

Knecht. Ich kann es mir von ferne wohl vorstellen, aber noch nicht ganz begreifen.

Simon. Jedesmal nach vollbrachter Tagesarbeit werden die Bücher berichtiget und untersucht:

1) Was Morgen, und in welcher Ordnung es gethan werden müsse;

2) Dabei gilt mir als stete Hauptsache:

A. Das Nothwendige immer zuerst zu thun;

B. Nichts auf morgen zu verschieben, was man füglich heute thun kann;

C. Immer nachzudenken, was man besser machen könne, als man es sonst gemacht hat.

Knecht. Jezt geht mir freilich ein Licht auf, wie man bei solcher Aufmerksamkeit auf sich und seine Umgebung über Andere mächtig empor kommen muß!

Simon. Sodann wird pünktlich darauf gesehen, daß jedes Ding im Hause, vom Schlüssel zum Geldkasten an, bis zum Dreschflegel herab, seinen angewiesenen Ort und Stelle habe, so daß man Jedes im Dunkeln finden kann.

Du kannst kaum glauben, wie weit schöner einem der Abend, und wie weit heiterer einem der Sonntag wird; wie man mit sich selbst so einig, so frohen Sinnes und ruhigen Herzens ist, wenn man alle seine Geschäfte mit Ordnung und Pünktlichkeit vollbracht hat.

Pünktlich seyn in allen Dingen, und Ordnung halten, das gibt dem Herzen sanften Frieden, macht frohere und bessere Menschen, und selbst das Sterben wird einst viel leichter, wenn man mit berichtigter Rechnung sterben kann.

Sechstes Kapitel.

Der Knecht Werndl zieht auf den Huber-Bauern-Hof.

Die Heirath mit der Huberbäuerin kam wirklich zu Stande und Werndl war also jezt ein Bauer.

Der Hof war ein halber Hof. Die Felder lagen meistens tief, bestanden aus einem mergelartigen Lehm, hatten aber hohe Thon- und Lehmschichten zur Unterlage, weßwegen den Früchten bisher die Nässe immer geschadet hatte. Ein Theil Feld hingegen lag an einem Hügel. Die Akerkrume war nur seicht und mehr sandig, die Unterlage fast bloßer Sand und Schutt. Die Wiesen bestanden meistens aus Sumpf und Moor, waren mit Moos und Erlen oder Weidenbüschen überzogen. Die Felder waren zu keiner Zeit, wie sich's gebührte, ausgearbeitet worden. Man hatte stets nur seicht geakert, daher war nach und nach des guten Landes, weil man es nicht an die Luft heraufgebracht,

und weil Wind und Wasserfluthen immer mehr entführt hatten, weniger geworden; Unkraut und Queken hatten überhand genommen und ließen die Getreidefruchtwurzeln kaum Plaz gewinnen. Ganz natürlich blieben die Halme dünn und kurz, die Aehren klein, der Körner-Ertrag gering.

Simon Strüf trat sogleich ins Mittel.

Du mußt die Akerfurchen auf deinen Feldern vertiefen, sprach er zu Werndl, wenn es besser werden soll. Doch Alles mit Weile, sezte er hinzu, und auf die rechte Art. Wenn man tief akern will, muß man vor allen Dingen gutes und kräftiges Zugvieh haben. Und nicht überall läßt sich die Akerfurche auf gleiche Art vertiefen. Auf mancher Stelle wird tiefer geakert, auf mancher aber, wo ganz und gar schlechte Unterlage, z. B. Kies ist, muß die Vertiefung der Akerkrume dadurch geschehen, daß man gute fruchtbare Erde aufschütte.

Dieses wird nun Manchem freilich zu mühselig scheinen; auch will ich den Lesern nicht darüber ein Buch schreiben, wie Werndl seine Wirthschaft unter Simon Strüfs Leitung verbesserte, da mich hier mein Zwek anderswohin fordert. Melden muß ich jedoch, daß Werndl, ohne es sich zu schwer seyn zu lassen, seine sämmtlichen Akergründe nach obigen Grundsäzen verbesserte. Auf nassem Boden machte er aus den schmalen Beeten breite, troknete die Nässe durch Abzugsgräben und unterirdische Kanäle immer mehr ganz aus, nach Art, wie ich in den zwei ersten Bänden des Simon Strüf schon gelehrt habe.

Vorzüglich hütete sich Werndl, bei nasser Witterung etwas an seinen Feldern zu arbeiten.

Wenn die Ernte begann, umging Werndl seine Feldfrüchte. Der Aker, wo das schönste und reinste Getreide stand, wurde zum Samen erwählt, und auf diesem Fleke das Getreide 8 Tage, manchmal auch 14 Tage später abgeerntet, als auf andern Aekern. Auf diese Art erhielt er immer reines, kräftiges Samen-Getreide, und seine Ernten veredelten sich von Jahr zu Jahr. Doch, jezt haben wir nicht Zeit, bei seiner neuen Wirthschaft zu verweilen; — unsere ganze Aufmerksamkeit fesseln ganz neue Vorfälle bei Simon Strüf. Ich werde meine Leser später wieder in Werndls Haus führen.

Siebentes Kapitel.

Simon Strüf weiß nicht mehr wo hinaus mit seinem Obste.

Es waren 18 Jahre verflossen, seit Simon Strüf angefangen hatte, alle seine Grundstüke mit Obstbäumen zu bepflanzen, und bereits hatte er eine solche Menge Obstfrüchte, daß er sie weder mehr in seiner Haushaltung frisch oder gedörrt aufzehren, noch in die nähern Städte all verwerthen konnte. Es mußte also auf Mittel gedacht werden, für dieses bedeutende Produkt anderweitige Verwendung zu gewinnen.

In dieser Noth kam Karl Moll, der aus verschiedenen Büchern mit den erhöhten Vortheilen der Obstbenüzung bekannt war mit Hülfe, und theilte sie seinem Freunde Strüf mit, wie folgt:

Achtes Kapitel.

Vom Pflüken und Abnehmen des Obstes.

Nur bei Tafelobst ist von der Tageszeit zum Pflüken und Abnehmen die Rede. Denn bei der großen Menge des wirthschaftlichen Obstes lassen sich keine Stunden auswählen; man hat damit ganze Wochen zu thun.

Was auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so sollen diese eine Stunde nach Sonnen-Aufgang gepflukt werden. Dieß ist ein wichtiger Umstand, worauf Wenige achten, der aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmak des Obstes bewirkt. Man betrachte nur im Sommer die Pflanzen, wie ihre Blätter bei der Ankunft der großen Hize des Tages schlaff zu werden anfangen, und wie sie den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung kommt. Dieß verursacht die große Ausdünstung der Säfte durch die Sonnenhize. Sie werden welk vom Vormittage an bis gegen den Sonnenuntergang. Alsdann ist die Hize vorüber, und der Thau erfrischt sie wieder, da sie neue Kräfte empfangen, und des Morgens wieder stark und lebhaft sind. Eben so verhält es sich mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmaklos und durch und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, und auf eben dieselbe Weise haben sie am Morgen ihre Vollkommenheit wieder. Man mache nur die Probe, und pflüke erst des Morgens eine Birne von dem Spalier, lege sie bis Mittag an einen kühlen

Ort, pflüke dann bei der Mittagshize eine andere Birne von eben demselben Baume, und vergleiche nun Beide im Geschmak gegen einander; man wird kaum glauben können, daß sie auf einem und ebendemselben Baume gewachsen sind.

Einige Obstarten sind im höchsten Grade der Reife zum frischen Genuß am Besten, andere aber im Anfange ihrer Reife. Wenn man alles Sommer-Obst durchgängig auf den Bäumen völlig reif lassen werden wollte, so würde man sich vielen Schaden dadurch zuziehen, weil viele Sorten dann mehlig werden, und so weder zur grünen Speise, noch getroknet etwas taugen. Andere Sorten dagegen, wenn man sie vor ihrer völligen Reife abnimmt, schrumpfen zusammen, bekommen ein übles Aussehen, einen unangenehmen Geschmak 2c., so daß manche erst durch die ersten Fröste zum Abnehmen zeitig werden. Pfirschen, und zwar die wolligen oder rauhen, sind in ihrem höchsten Grade der Reife nicht mehr recht schmakhaft. Die rechte Zeit, diese Früchte abzunehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiele hängen. Wenn sie sich mit sammt dem Stiele abbrechen lassen, haben sie ihre völlige Reife noch nicht. Zur höchsten Reife aber, wo sie von selbst abfallen, muß man sie am Baume nicht kommen lassen. Ihr bester Geschmak ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen oder Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewandtniß. Wenn sie schon halb troken scheinen, um den Stiel herum welk und runzlich, inwendig aber gelb sind, und wenn sie sich selbst ablösen und vom Baume fallen, so schmeken sie am Besten; sie werden dann nicht so leicht mehlig als die eigentlichen rauhen Pfirschen. Auch die Aprikosen werden sogleich mehlig, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten Geschmake haben, so müssen sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, und zwar nicht bei heißer Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab, und legt sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewandtniß hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbst-Birnen, die man nicht zur völligen Reife am Baume darf kommen lassen, weil sie sonst mehlig werden, als: Rousselet, Mouille bouche d'été, Beurré gris, die Bestebirne oder Eierbirne 2c. Andere sind wieder schmakhafter, wenn sie selbst vom Baume abfallen, als Rousselet de Rheims etc.

Neuntes Kapitel.

Anfertigung und Gebrauch bequemer Obstpflüker.

Das Pflüken des Obstes mit der Hand geht langsam von Statten und ist an den äussersten Spizen der Aeste oft unmöglich. Man bedient sich also hiezu eigener sogenannter Obstpflüker, die nach folgenden Abbildungen sehr leicht anzufertigen sind.

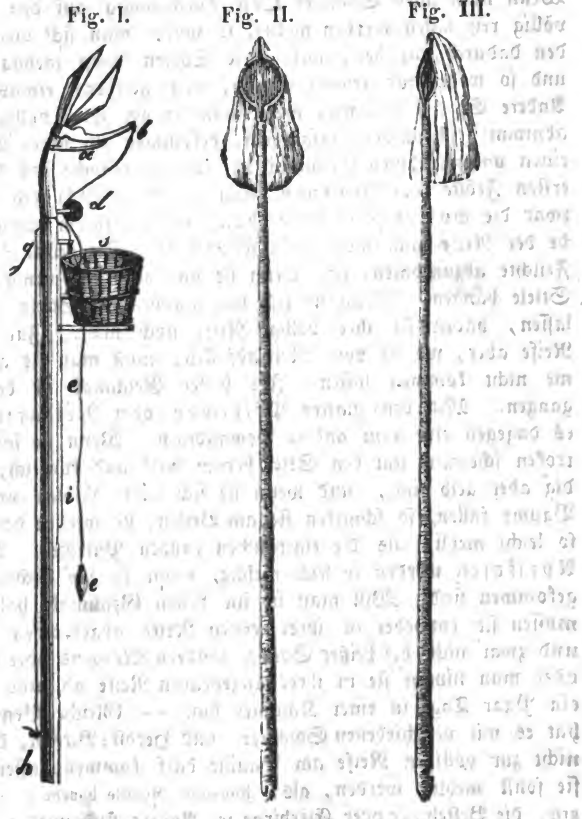


Fig. I. ist der Scheeren-Obstpflüker. Die Abbildung gibt davon eine Versinnlichung. Es ist eine Scheere, welche mittelst einer Dülle an einen langen Stiel befestigt ist. Am Ende der

Dülle befindet sich eine Feder a, welche die Scheere offen hält. Durch das Anziehen eines Fadens bei c, der an das Ende des Hebels b angebunden, schließt man die Scheere und schneidet die Frucht ab. Dieser Faden geht auf einer Rolle d, welche durch eiserne, in Gestalt eines halben Zirkels umgebogene Bänder, die den Stift festhalten, um welche die Rolle herumgeht, an die Dülle befestigt ist. An dem Stiele befindet sich eine Art Legen-Wagen e (in einigen Gegenden Frosch oder Kaze genannt), an welchem der Korb f herausläuft, um die abgeschnittenen Früchte aufzufangen, und der mittelst eines Fadens, welcher über eine Rolle geht, die sich im Stiel bei g befindet, und dann am Häkchen h befestigt, in der Höhe gehalten wird.

Dieses Instrument ist zwar sehr erfindungsreich, aber doch noch einiger Verbesserungen fähig. Indem man die Schraube i wegnimmt, löst man den Legenwagen mit seinem Korbe ab, und hat nunmehr eine sehr bequeme Raupenscheere.

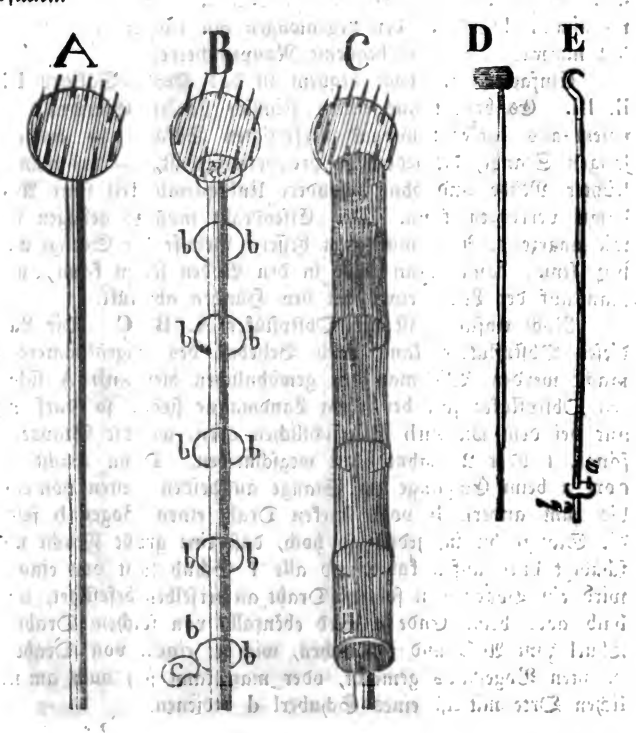
Einfacher und doch bequem ist das Draht-Säkchen Fig. II. III. Es besteht aus einem ziemlich starken Eisendraht und einem aus starker Leinwand verfertigten Säkchen — an einer langen Stange, die jedoch so proportionirt ist, — daß man mit leichter Mühe und ohne besondere Unbequemlichkeit seine Arbeit damit verrichten kann. Der Eisendraht muß so gebogen seyn, wie angezeigt. Auch muß zum bessern Behufe die Stange unten spiz seyn, damit man selbe in den Boden steken kann, wenn man auf der Leiter etwa mit den Händen abpflükt.

Noch einfacher ist der Obstpflüker A. B. C. Die Länge dieses Obstpflükers kann nach Belieben des Eigenthümers gemacht werden. Wie man den gewöhnlichen hier sub A sichtbaren Obstpflüker fast bei jedem Landmanne sieht, so darf man nur bei dem wie sub B ersichtlichen oben, wo die Stange anfängt, 1 oder 2 Zähne glatt wegschneiden. Dann macht man dort a beim Eingange der Stange auf beiden Seiten von einem bis zum andern b vom starken Draht einen Bogen b fest in die Stange hinein, jedoch so hoch, daß eine große Frucht unbeschädigt durchlaufen kann, und alle 1 Schuh weit von einander wird ein Bogen von solchem Draht an derselben befestiget, unterhalb aber beim Ende c wird ebenfalls von solchem Draht ein Thürl zum Auf- und Zumachen, wie bei einem von Draht gemachten Vogelhaus gemacht, oder man kann sich auch am nemlichen Orte mittelst eines Schuberl d bedienen.

Weiters wird unter dem Bogen durchaus eine grobe Haus-Leinwand bei dem Bogen unterhalb links und rechts an der Stange angespannt und angeheftet, und sogleich mit kleinen Nägeln an derselben angeschlagen. Nun ist der Obstpflüker fertig.

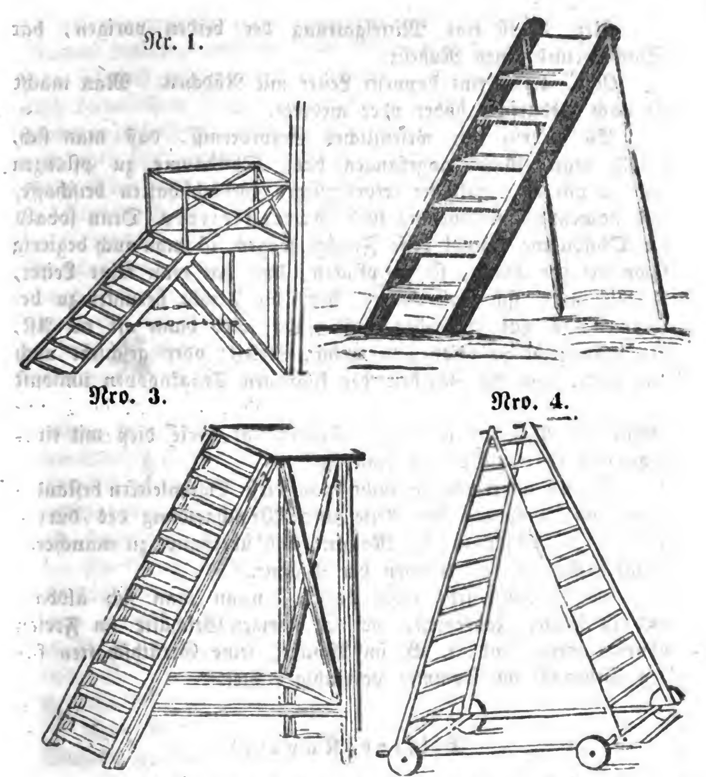
Der allereinfachste Obstpflüker ist der unter D abgebildete.

Zur bequemern Herbeiziehung und Handhabung der Frucht-Aeste während des Pflükens hat man auch Obsthaken, wie er unter E versinnlichet ist. — Dieser Obsthaken besteht aus einem Stab mit einem eisernen Haken am Ende desselben und einem Schiebestük a am andern Ende desselben. Der Arbeiter hängt das Schiebestük an einen andern Ast, und bekommt so beide Hände frei. Der Schieber läßt sich bequem auf- und abschieben, kann aber wegen des am Ende angebrachten Knöpfchens b nicht abfallen.



Zehntes Kapitel.

Bequeme Leitern zur Erleichterung des Obstpflükens.



Bei schon sehr hoch erwachsenen Bäumen kann man mit dem Obstpflüker nicht so hoch reichen, als das Obst hängt. Es sind also Gartenleitern nothwendig, die man zugleich auch zum Beschneiden der Obstbäume sehr oft nöthig hat. Obige Abbildungen geben davon eine Versinnlichung.

Nro. 1. hat statt runder Stäbe zum Aufsezen der Füße etwas bequemere Stufen oder Bretter, und an der Rükseite eine

Stüze, wodurch sie fest steht, ohne eines andern Gegenstandes zu bedürfen, und die man nach Gefallen hin und her bewegen kann, wenn man einen eisernen Nagel auszieht.

Nro. 2. ist etwas einfacher und der Abbildung leicht nachzumachen.

Nro. 3. ist eine Mittelgattung der beiden vorigen, hat Staffeln und einen Ruhesiz.

Nro. 4. ist eine doppelte Leiter mit Rädchen. Man macht sie nach Bedürfniß höher oder niederer. —

Es ist ein sehr wesentliches Erforderniß, daß man sich, sobald man einmal angefangen hat, Obstbäume zu pflanzen und zu pflegen, auch die erforderlichen Geräthschaften beischaffe, und namentlich nothwendig sind Gartenleitern. Denn sobald die Obstbäume einmal reife Früchte tragen, ist man auch begierig schon bei der Hand, sie zu pflüken, und hat man keine Leiter, so hilft man sich auf andere Art, die Frucht herunter zu bekommen, so gut es gehen will. Da wird dann oft ein Ast, den man recht zu schonen vermeint, verlezt; oder geschieht auch das nicht, doch die Zartheit der künftigen Tragknospen umsonst erschüttert, wenn man nicht dabei ganz oben steht und die Hand-Griffe des Pflükens so in der Gewalt hat, wie dieß mit einer bequemen Gartenleiter der Fall ist.

Davon abgesehen, braucht man diese Baumleitern beständig auch zum Auspuzen der Aeste und Wegschneidung des dürren Holzes, zur Absuchung der Raupen, und überhaupt zu mancherlei Handgriffen an den Kronen der Bäume.

Es ist daher sehr wohl gethan, wenn man sich alsbald und zu solcher Jahreszeit, wo der übrigen Geschäfte im Freien ohnehin wenig sind, z. B. im Winter, seine Geräthschaften für den Gebrauch im Sommer vorräthig richtet.

Eilftes Kapitel.

Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirthschaftlichen, als Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das **Aufbewahren des frischen Obstes**, welches theils ungekocht das ganze Jahr hindurch uns erquiken kann, und welches unserm Blute die allerbesten Säfte mittheilt, theils gekocht unsere Mahlzeiten

vermehrt, theils aber auch zum Erwerb eines baaren Stük Geldes dient, womit man manche Haushaltungs-Ausgabe zu bestreiten vermag.

Das wirthschaftliche Obst muß bei seiner vollkommenen Reife und bei troknem Wetter mit Vorsicht gebrochen, und so viel wie möglich geschont werden, damit weder die Stiele am Baume bleiben, (wodurch das Obst an solchen Stellen verborgene Fäulniß erhält), noch die Früchte sich drüken. Denn wenn auch keine offene Wunde an einem Apfel ist, (die in kurzer Zeit unumgänglich Fäulniß verursacht), so wird er doch unansehnlich, auch eher faul, wenn er gedrükte Fleken hat. Das aufzubewahrende Obst darf daher auch nicht heimgefahren, sondern muß in Körben (nicht in Säken) heimgetragen werden. Es wird da sortenweise in Kammern, oder in Ermanglung derselben auf Speicher geschüttet, wo es etliche Wochen liegen bleibt, damit es etwas abtrokne, auch das sichtbar werde, was allenfalls angestoßen ist. Allzulange soll man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr abstroknet, und nicht nur zu viel Saft verliert, sondern auch zu bald mild und lagerreif wird.

Nach ohngefähr zwei oder drei Wochen wird es in den Keller, auf etliche Fuß hoch errichtete Horden und zubereitete reine Bretter geschüttet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz faule in ein dabei stehendes offenes, aber wohl gebundenes Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder halb faule aber zum Verspeisen oder zum Troknen angewendet.

Es kommt nun dabei auf die Beschaffenheit des Kellers an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er dumpfig, allzuwarm, Schimmel erregend, oder gar naß, so fault nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmak. Je besser der Keller für die Fässer, für Wein oder Bier ist, desto zuträglicher ist er auch für das Obst.

Die Aufbewahrung der Aepfel in der Erde wird gleichfalls gerühmt. Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt dieselbe mit Brettern, schüttet die Aepfel hinein, bedekt sie wieder mit Brettern, und 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde, und keine angestoßene, flekige oder faule Aepfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmakhaft bleiben, als wären sie erst vom Baume gepflükt.

Was das feine Tafelobst betrifft, so kann dieses entweder auch in troknen Kellern, oder in Obstkammern, oder in Kasten aufbewahrt werden. Die Obstkammer muß ein Oefchen haben, um bei einem hohen Grade von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Froste zu sichern; dabei ist ein Thermometer sehr nüzlich.

In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Obstsorten liegen können, welches zugleich dem Auge ein ergözendes Naturalienkabinet darbietet. Auf solche Repositorien, (wie sie auch in troknen Kellern errichtet werden können), wird das Obst gestellt, und zwar auf die Blumen, der Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage wählt man entweder Moos, oder Häksel, oder Kleie, aber Alles sorgfältig troken. Wird das Obst blos in der Fruchtkammer auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines Roggenstroh untergelegt. Harte Sorten Aepfel können dik auf einander liegen, z. B. Borsdorfer, Stettiner, Karthäuser ꝛc.; aber Reinetten, englische Königsäpfel u. dgl., die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzuwohl, wenigstens nicht lange vertragen; sie drüken einander, werden flekig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, auch die Quitten müssen hinweg, weil sonst der Geschmak des Obstes sehr verdorben wird. Will man einigen Aepfelsorten, unter andern den Borsdorfern, einen angenehmen Muskateller-Geschmak geben, so lege man eine Anzahl in eine Schachtel neben Hollunder-Blüten. Auch Hopfen gibt ihnen einen lieblichen Geschmak, wer davon Liebhaber ist.

Will man das Tafelobst in Kisten und Verschläge paken, worin es sich wegen der geschlossenen Luft vorzüglich lange, ja am Längsten, und gut erhält, oder in Tonnen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so wird das Obst schichtenweise eingelegt oder vielmehr gestellt, mit dem Stiele in die Höhe. Jedesmal kommt dann eine Lage trokener, von einem Stroh geschnittener Häksel, oder Kleie dazwischen, noch besser aber Werg von Flachs: nur muß es vorher etliche Wochen wohl ausgelüftet seyn, damit es keinen Geruch mehr habe. Auch trokenes reines Moos ist gut. Die Obstsorten, welche am Spätesten reifen, kommen unten zu liegen, die frühern oben. Die Fässer oder Kisten werden dann zugeschlagen. Alle 4 Wochen werden sie geöffnet und durchsucht; das faule wird ausgesondert.

Bei starkem Frost werden sie dahin getragen, wo das Obst vor dem Verfrieren sicher ist, obgleich es, so verwahrt, weniger Gefahr hat, als frei liegend in Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obst-Behälter stehen, müssen troken, mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist noch folgende Behandlung zu merken. Man muß es, sobald es vom Baume kommt, in der Obstkammer auf verschiedene Haufen legen, damit es verschwize oder gähre, 2, 3 oder 4 Tage lang, je nachdem die Witterung feucht oder troken ist. Alsdann wird ein Stük nach dem andern vor dem Verwahren mit einem Tuche abgetroknet, und etliche Tage auf Tafeln in die Sonne oder trokne Luft gelegt, damit sie etwas austroknen. Die Fruchtkammern in den obern Stokwerken des Hauses sind wegen ihrer Trokenheit für den Geschmak und die Haltbarkeit des Obstes vorzüglicher, als die unten im Hause und im Keller.

Zwölftes Kapitel.

Vom Dörren oder Troknen des Obstes, und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäfts.

Gedörrtes oder getroknetes Obst oder, wie es in manchen Ländern genannt wird, gebakenes Obst, ist in grossen Haushaltungen fast unentbehrlich; es ist eine gesunde Speise, so wie auch für Kranke meistens die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man den Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträgliche und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabei viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theuer ist, und immer theuerer wird. Indessen, auch dann ist der Gewinn noch gut; und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrokneten Obst kommen, ohne deßhalb Holz besonders zu verbrennen. Man hat täglich warme Stuben; und da kann denn an und um die Oefen eine solche Einrichtung mit Dörrhorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängige Winterobst, sondern auch viel anderes Obst gemächlich zu troknen, und verschiedene Zentner Schnizen zu erhalten im Stande ist, (wenn man sonst die in der Stube freilich unvermeidliche Feuchtigkeit nicht achtet). Diese

Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirthschaftliche Hausmutter muß darauf Bedacht nehmen, daß die Wirthschaftsprodukte nicht zur wohlfeilen Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie auf ihren besten Preis gestiegen sind. — Gut getroknetes Obst hält sich wohl 4 — 5 Jahre; kann man es zu dieser Zeit nicht verbrauchen, oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehrt werden soll.

Dreizehntes Kapitel.

Das Troknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Nur bei Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist begreiflich diese Troknungsart thunlich, weil sie in den warmen Sommermonaten geschehen muß, wo die Tage lang sind, und die Sonne wirksam ist. Die Aepfel- oder Birnschnizen, welche nicht dik geschnitten werden dürfen, reiht man mit einer Nadel an starke Fäden, deren Enden zusammengebunden und an der Sonnenseite des Hauses an Nägeln, oder besser, an langen Stäben frei aufgehängt werden. Am Besten ist es, die Obst-Schnüre etwas unter ein Obdach zu hängen, um sie vor dem Regen zu sichern, welcher das Troknen sehr verzögert, und, wenn er anhaltend ist, Fäulniß und Schimmel verursacht. Hat man aber an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnur unter Dach zu bringen, so müssen sie bei bevorstehendem Regen so lange unter Dach gebracht werden, bis man sie wieder aufhängen kann.

Bei diesem Troknen müssen die Obstschnüre nicht nur von Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne jede Sorte bescheine, sondern man muß auch jede der aufgeschnürten Schnizen an ihrem Faden oft fortrüken, damit nicht die untersten, die von der obern Last sehr gedrükt werden, zu schimmeln und zu faulen anfangen.

Es muß sehr dienliche gute Witterung seyn, wenn so die Schnizen gehörig austroknen. Die Probe wird auf die Art ge-

macht, daß man etliche Schnizen von einander bricht, und sie dann mit den beiden Daumennägeln recht stark drükt; zeigt sich dann auf den Nägeln etwas Nasses, so sind sie noch nicht hinlänglich ausgetroknet. Man muß sie daher noch in einen nicht gar heißen, sondern verschlagenen Bakofen bringen, woraus das Brod schon gekommen ist. Dieses ist überhaupt gut, wenn auch die Schnizen heißen Sonnenschein gehabt haben.

Bei dem Kauf solcher Schnizen muß man der Ehrlichkeit der Verkäufer versichert seyn; sie dürfen kein schlechtes oder unreifes, vor der Zeitigung von Winden abgeworfenes oder durch den Wurmstich abgefallenes Obst darunter gemengt haben, welches den guten Geschmak des getrokneten Obstes sehr herunter sezt. Auch muß man diese an der Sonne getrokneten Schnizen vor dem Kochen mit heißem Wasser gut waschen, weil sie in der freien Luft und Sonne von den Fliegen und andern Insekten verunreinigt werden. Auch die Wespen verzehren sie oft halb.

Vierzehntes Kapitel.

Das Troknen des Obstes im Bakofen.

Dieses Troknen ist lange nicht so mühsam, als das Anreihen der Schnizen an Fäden und das öftere Wenden und Warten derselben. Es wird entweder verrichtet, wenn der Bakofen noch heiß vom Brodbaken ist, oder der Ofen wird auch besonders zum Obsttroknen geheizt.

Wenn das Obst in dem vom Brodbaken noch heißen Ofen getroknet werden soll, so wird es gleich nach dem Herausnehmen des Brodes hineingebracht. Ungeschälte Schnizen und geringe, etwa zur Gesinde-Speise bestimmte Obstsorten können auf den bloßen Herd gelegt und getroknet werden; aber geschälte Schnizen, sowie auch Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen oder Pflaumen rc. werden auf Horden (bekanntlich von Weiden und andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben) in den Bakofen geschoben, damit sich keine Asche rc. anhängen könne. Dieses kann bequemer und eifriger geschehen; auch hat man nicht so viele Hize bei dem Ofen auszustehen. Je dünner die Schnizen sind, und je weniger dik das Obst neben einander liegt, je sorgfältiger es gewendet, oder untereinander gerührt wird, desto

leichter troknet es. Es reichet wohl die Hize eines Brodgebaks hin, dieses Obst fertig zu machen. Liegt aber das Obst dik, und zwar auf dem bloßen Herde, so muß man, wenn das Geschäft des Troknens auf Einmal beendet werden soll, die Hize erneuern; deßwegen muß man auf beiden Seiten des Ofens bei der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Plaz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, aber wo möglich kein Nadelholz (weil dieses das Obst blasig macht, und einen bitterlichen Geschmak verursacht) angezündet wird. Dieß kann auch vorn an der Thüre des Bakofens geschehen. Die Feuer müssen aber mit aufrechtgestellten Baksteinen von dem Obst unterschieden, und wie mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, als auch die zunächstliegenden Schnizen, Pflaumen ꝛc. nicht verbrennen. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchlöcher und Thüren des Ofens wieder geschlossen, auch die Nachfeuerung nöthigen Falls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getroknet ist. Dabei darf man das öftere Wenden, besonders bei den Zwetschgen oder Pflaumen, nicht vergessen, wodurch das Troknen befördert wird.

Soll aber der Bakofen zum Obstdörren besonders geheizt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Brodbaken nöthig ist, sonst würde alles Obst verbrennen; er muß vielmehr nur einen solchen Grad von Hize bekommen, als er hat, wenn das gebakene Brod eben herausgenommen ist. Er wird dann wie zum Brodbaken rein gekehrt; die Kohlen werden aber auf die eine Seite des Ofens gehäuft, um die Hize länger zu unterhalten. Uebrigens verfährt man mit dem Obst, so wie auch mit dem Nachfeuern, wie es vorher gemeldet wurde. — Was die Zwetschgen oder Pflaumen betrifft, welche der Menge wegen nicht auf Horden, sondern auf dem bloßen Herde des Ofens getroknet werden sollen, so ist es sehr gut, den Herd mit Asche zu bestreuen. Denn eines Theils verhindert die Asche, daß die Zwetschgen nicht aufspringen, und ihren besten Saft nicht ausfließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequemer wenden, als wenn sie auf dem bloßen Herde liegen, und auf demselben ankleben und anbaken. Wenn die Zwetschgen nicht aufgeplazt sind, so hängt sich die Asche nicht sonderlich an; und wenn es auch etwas geschieht, so werden sie doch vor dem Kochen mit warmem Wasser

gereinigt. Ausserdem halten sich solche, von der Asche etwas weiß gewordene Zwetschgen länger, als die auf Horden getrokneten, weil die Milben nicht sobald an sie kommen. Die Asche aber, welche beim Herausnehmen darunter gekommen ist, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Fünfzehntes Kapitel.

Das Troknen des Obstes in eingeheizten Stuben.

So kann man den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath schaffen. Ein solches Troknen geschieht entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem breiten Kranze versehen ist, oder in eingereihten und um den Ofen gehängten Schnüren. Man kann sich dieser doppelten Methoden zu gleicher Zeit bedienen. Die in Schnüren aufgehängten Obststüke, besonders die sogenannten Prunellen, d. h., die abgehäuteten und vom Kerne befreiten Pflaumen oder Zwetschgen machen die wenigste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde aus. Die Schnüre müssen eben so, wie beim Troknen in der Sonne, oft gewendet, und die Obststüke müssen Anfangs fortgerukt werden, so daß sie nicht in Fäulniß gerathen. Sind sie troken genug, so thut man wohl, sie nicht sogleich in die Kisten und Verschläge u. s. w. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säken in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen, um sie mehr austroknen zu lassen. Ausser den aufgehängten Schnüren um den Ofen, können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem Latten oder Stäben gelegt werden, das fleißige Wenden des Obstes der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Troknen befördern. Will man aber dabei auf den eisernen Platten des Ofens selbst troknen, so müssen diese wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils, damit die Obstschnizen keine schwarze Fleken vom Eisen bekommen, theils damit sie nicht sogleich verbrennen. Bei dem Allen ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetroknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Das auf der heißen Platte liegende Obst verur-

facht aber, besonders zu Anfange, einen sehr heftigen, feuchten, und daher ungesunden Dunst in der Stube. Diesen zu vermeiden, läßt man die von den Platten ausgehende Wärme lieber den dabei oder darüber gestellten Horden zukommen. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen, wodurch die Dörre verdekt, und zugleich das Troknen des Obstes befördert wird.

Alle diese Troknungsarten kommen aber derjenigen nicht bei, welche in einem dazu errichteten Dörrofen veranstaltet wird. Theils sind die beschriebenen Arten mühsam und zeitraubend, theils kostspieliger an Holz, wie der Bakofen, wenn man ihn besonders dazu heizen muß; theils ungesund, theils wird die Waare nicht so gut, wenigstens nicht so ansehnlich, als sie im Dörrofen zu bereiten ist, und überdieß kann das Geschäft sonst nicht in's Große getrieben werden.

Ein solcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da ist, oder im Garten, oder sonst an einem sichern Plaze aufgerichtet werden. Wo man nur für seine eigne Haushaltung troknet, und es nicht in's Große treiben will, reicht auch wohl ein Kasten hin, den man in Gestalt eines Schranks von Brettern mit kleinen Horden ausstellt, und das darauf gelegte Obst mittelst eines Groppen voll glühender Kohlen troknet. Ist der Kasten enge, so muß er nebenan bis zur Horde mit Eisenblech ausgefüttert und beschlagen werden. Ein besonders errichteter Obstdörrofen muß aber mit Baksteinen aufgemauert, und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte versehen werden, wobei der geringste Holzaufwand ist und auf beiden Seiten der größte Raum bleibt, um auf jeder Seite 6 und mehrere Horden anzubringen. Solche Dörröfen sind häufig bekannt. Zu ihrer Errichtung findet man auch unterschiedliche Anweisung in ökonomischen Schriften.

Sechzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Aepfel.

Die Aepfel werden entweder ganz getroknet, oder zu Schnizen in halben und viertel Stüken.

Als ganze Aepfel werden vorzüglich die Borsdorfer getroknet, oder auch andere Sorten, die nicht zu groß dazu sind.

Die besten Aepfelschnizen geben: der Borsdorfer; der Fleiner; der weiße Paradisapfel; der Bohnapfel; Reinette franche; Rabbau etc. — Zu süßen Aepfelschnizen sind vorzüglich: graue Champagner-Reinette — Reinette gris de Champagne; Blumensüßer — Bloem Soete etc. — Zum grünen Kochen und Dämpfen sind die besten: Borsdorfer, Reinetten und Peppings. Ganze Aepfel finden mehr Liebhaber und sind verkäuflicher. Ehe sie geschält werden, wird der Krieps oder das Kernhaus mit einem eigens dazu bestimmten sogenannten Kriepseisen durchgestoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Brettchen, und drükt das Kernhaus von der Blume an bis auf den Stiel mit dem hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen, und eines kleinen Fingers diken Kriepseisen durch. Alsdann werden die Aepfel geschält. Wenn sie, so wie auch die andern geschälten Aepfelschnizen, ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korbe stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den schon erhizten Dörrofen. Denn die Hize treibt den Saft gleich zurük, so daß sie schön weiß bleiben, da sie im Gegentheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich nach und nach warm wird, während das geschälte Obst schon darin ist. Um das Troknen zu befördern, so müssen die Schnizen nicht nur bisweilen mit der Hand unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die andern Horden zu beiden Seiten müssen oben hin, wo die Hize immer am Größten ist, die obern Horden hingegen schiebt man unten ein, damit das Obst zugleich troken werde. Um das Holz zu sparen, so muß man von Zeit zu Zeit frisch schnizen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern, sobald erstere fertig sind, die andern eingesezt werden können. — Sowohl im Dörrofen, als auch auf dem Stubenofen im Winter, muß man achtsam seyn, daß die Schnizen nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzuweich sind, verderben sie nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie etwas stark getroknet sind; sie ziehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Mezen frischen Aepfeln erhält man 1 Mezen getroknete.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Trokmen der Birnen.

Von den Birnschnizen gilt dasselbe. Zu Birnschnizen sind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon-Chrétien, oder Apothekerbirne; die Bestebirne oder Eierbirne; die Kappesbirne; die Pfundbirne; die Sarasin. Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut. Hat man die Birnen geschält, und, wenn sie groß sind, zu Vierteln, wenn sie mittelmäßig sind, zu Halben geschnitten, so müssen sie auch sogleich in den schon erheizten Dörrofen kommen. Sie dürfen noch weniger länger auf einander liegen, als die Aepfelstüke. Auch dürfen sie nicht knochenhart getroknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, wodurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnizen sind wegen ihres häufigen Saftes schwerer zu troknen, und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel, besonders wenn sie schon ganz mild sind. Man muß nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde sind, zum Dörrofen befördern. — Huzeln, oder ungeschälte ganze Birnen, werden meistens nur von Sommerbirnen gemacht, welche doch bald verderben würden; es ist bei ihnen keine Zeit übrig, sie zu schälen. Sie kosten eben so viel Holz, und sind von ungleich geringerem Werth, als die geschälten Birnschnizen. — Sieben Mezen frische Birnen geben einen Mezen getroknete Schnizen.

Achtzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Kirschen.

Getroknete Kirschen, sowohl süße als saure, (nicht die hellrothen Glaskirschen, sondern die Weichseln), sind eine vortreffliche Speise, besonders von den unten beschriebenen Arten der schwarzen Frühkirschen (welche hier auch einen starken Handelsartikel abgeben). Sie haben, wenn man sie recht zeitig und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften, angenehmen Geschmak, auch ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bei vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. Die Art und Weise, sie so zu troknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnißglanz, und viele Jahre haltbar werden,

hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe. Man streift sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf Anfangs nicht allzusehr geheizt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen, runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getroknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, die Runzeln aber noch rund und nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und troknet sie vollends an der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firniß-Glanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten, oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hize schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es etwa damit versehen, und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen auf's Neue geheizt, und die gedörrten Kirschen müssen wieder auf kurze Zeit eingesezt werden; alsdann bekommen sie wieder ihren Glanz. Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 12½ Pfund getroknete.

Neunzehntes Kapitel.

Vom Troknen der Pflaumen oder Zwetschgen, der Prunellen, Perdrigons, Mirabellen, Aprikosen und Quitten.

Unter den **Pflaumenarten** sind die Zwetschgen oder Haus-Pflaumen (Prunus domestica) und die Mirabellen die gemeinsten, beträchtlichsten und nüzlichsten zum Troknen. — Die **Zwetschgen**, welche von Vielen, besonders in Sachsen, auch **Pflaumen** genannt werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch ohne wurmige seyn. Das Leztere wird dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt; wenn sie am Stiele runzlich werden, so sind sie am Delikatesten zur Speise im getrokneten Zustande; sind dann auch noch einmal so leicht und geschwind zu troknen, als die minder zeitigen. Sie fallen auch ohne Windstoß nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst, wenn sie schon überzeitig sind; die angestochenen

wurmigen aber bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Wenn man die Frucht nicht wohl lange hängen lassen darf, so kann man sie auch ein wenig überschütteln, die herabfallenden angestochenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äußerst ekelhaft, die krümlichen Maden-Exkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschgen selbst haben einen saft- und kraftlosen Geschmak; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezukert werden.

Wenn Regenwetter einfällt zur Zeit, wo die Zwetschgen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen Regen, wie die Kirschen, aufplazen, und dann gar geschwind faulen, oder abfallen. Die kleinen Zwetschgen sind unansehnlich und bestehen nach dem Trokneu fast nur aus Haut und Stein; die großen von guter Art schmeken ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder okulirt oder gepfropft, oder wenigstens durch Ausschneidung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Sommerlatten zu Hauptästen veredelt werden. Alsdann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes die Bäume und ihre Frucht sehr.

Das Troknen der Zwetschgen selbst wird am Besten im Dörrofen bewerkstelligt. Man darf aber das Feuer Anfangs nicht zu stark machen, damit sie weder auslaufen, noch blasig oder gar verbrannt werden. Man muß sie ferner oft wenden, und mit der Hand untereinander rühren. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht, (wie die Kirschen), im Ofen erkalten lassen, sondern sie müssen aus der Hize in die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend frische schöne Zwetschgen geben 10 Pfund getroknete.

Ausser dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschgen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. Man läßt die Zwetschgen großer und guter Art, die sich vom Steine lösen, recht reif und runzlich werden, schält sie dann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man zieht die blaue Haut davon ab. Lezteres kann auch durch zwei Wege geschehen; entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches noch besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, so daß sie welk werden; alsdann lassen sie die Haut fahren. Indessen ist dieß

Alles nicht nöthig, wenn sie auf dem Baume runzlich und welk geworden sind, weil man sie dann sogleich gut schälen, und die Haut von ihnen abziehen kann. Dieses Abziehen wird am Bequemsten und Schnellsten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Okulirmesser einen seichten geringen Einschnitt in die Haut, da, wo der Stiel gesessen hat, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben; das abgelööte Stükchen Haut läßt man auf der Messerklinge liegen, mit dem Daumen drükt man darauf, und sezt so das Abziehen fort. Nun wird entweder der Stein sogleich ausgedrükt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drükt dann gelinde da, wo der Stiel gestanden hat, so daß der Stein oben herausgeht. Jezt legt man sie zusammengedrükt wieder in den Ofen. (Die delikatesten Prunellen geben die weißen Perdrigon's; diese werden bei ihrer zarten Haut nicht geschält.) Die erste Hize des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Prunellen Anfangs nur abwelken, und statt der alten Haut eine neue Bedekung bekommen. Denn obgleich sie nicht aufspringen können, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allzu starke Hize aus, und das Fleisch bakt auf den Horden an, so daß sie beim Wenden oder Abnehmen zerrissen werden müssen. Nach und nach kann die Hize verstärkt werden; und wenn sie gehörig getroknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdünstet haben, so werden sie in Schachteln fest aufeinander gelegt, oder in Schnüren eingefaßt, und zusammen hineingepreßt.

Die **Mirabellen** sind eine vorzüglich beliebte Kost; die hier jährlich getrokneten (die sich oft auf tausend Zentner belaufen) werden weit und breit verschikt. Sie troknen gut und bald.

Nur muß man zuerst darauf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark macht, weil sonst ihr meister und bester Saft ausfließt und verloren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirschen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie **warm** herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie aber in der Sonne vollends abtroknen lassen, so ist es besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht klapperdürr werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Troknen bestimmten Mirabellen nicht **allzu zeitig** seyn, daher nicht geschüttelt, sondern gebrochen werden. 250 Stük frische Mirabellen, groß und klein, wie sie

vom Baume kommen, wiegen 4 Pfund und geben getroknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprikosen lassen sich auch troknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zuker und Zimmet abgestofet, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Frucht-Torten eines der besten Gefüllsel.

Zum Troknen darf man sie nicht von einander schneiden; ihr Stein wird nur von der Seite herausgedrükt; alsdann werden die Aprikosen mit den Fingern breit gepreßt, und auf Horden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß Anfangs etwas gelinde seyn. Wenn sie getroknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. Zum Troknen bestimmte Aprikosen kann man sehr zeitig werden lassen, wo sie besser troknen, als im vollen Safte, und gleichwohl schmakhaft werden.

Wenn man sie aber frisch vom Baume essen will, so dürfen sie nicht zu reif werden. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mehlig. Im besten Geschmak und Saft sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen, oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hause noch etliche Tage hingelegt werden. Die völlig reifen sollen nicht bei heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie dann matt schmeken; wenigstens muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Renekloden und weißen Perdrigon's lassen sich auch troknen, und geben dann eine Lekerspeise. Aber ihr Troknen muß behutsam und Anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft auslaufen ließe.

Die Quitten troknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Schnizen, und läßt sie dann nur nicht allzu hart austroknen. Die getrokneten Quitten werden bekanntlich unter anderem Obst, besonders Zwetschgen ꝛc., mitgekocht, und theilen ihm, wenn nur wenige dabei sind, einen vortrefflichen Geschmak mit.

Zwanzigstes Kapitel.

Vom Aufbewahren des getrokneten Obstes, und von der Verbesserung desselben, wenn etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getroknete Obst darf nie sogleich vom Ofen weg und warm in verschlössene oder bedekte Behältnisse gethan werden, denn dadurch ziehen die Oefen an, und bilden einen Schwaden, der das Obst schimmlich und verdorben macht; vielmehr muß es nicht nur erst erkalten, sondern es ist auch allen getrokneten Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Troknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trokenen luftigen Kammer frei hingeschüttet werde. Alsdann troknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getroknet ist, und man wollte die eine Hälfte, obgleich erkaltet, sogleich verschliessen, die andere Hälfte aber einige Tage hinschütten, und frei ausdünsten lassen; so würden bei jener schon im zweiten oder dritten Jahre die Milben sich zeigen, und leztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein seyn. Ferner soll man jede Gattung Obst besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zum Kochen für die verschiedenen Mahlzeiten besser und verhältnißmäßiger vermengen kann. Man mischt z. B. gern unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht gut schmeken und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen, oder, noch besser, säuerliche Aepfel ꝛc., alsdann kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süssen Obstgeschmak durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Haben wir aber die Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durcheinander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkür ab. — Bei dem Aufbewahren des getrokneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es vor Staub und allerhand Verunreinigung der Kazen, der Mäuse und vor ihrem Fraß ꝛc. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrokne, auch keinen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wird es am Besten in Verschläge, Kisten, Fässer, oder auch aus Stroh geflochtene große Körbe fest eingepakt, und in einer trokenen Kammer hingestellt.

Sollte man aber bei dem einen oder dem andern ein Versehen begangen haben, so daß das Obst angegangen wäre, Milben und Schimmel bekommen hätte, oder von allzu langer Dauer und Alter die Milben sich einnisten wollten, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heißen Ofen gethan, und dadurch wieder verbessert und haltbarer gemacht werden; alsdann aber darf man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Benüzung der frischen Birnen und Zwetschgen zu Muß und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung frischer Birnen, besonders der Sommer- und Herbstbirnen, sowie auch der Zwetschgen zur Kochung eines haltbaren Safts und des damit vermengten Obstes, welches fast in jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sachsen nennen es Muß, die Schwaben Gesulz, die Franken Honig, die Hessen Latwerge ꝛc. Den Nuzen desselben vermindert freilich das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche befindlich ist, ohne welchen ein Drittheil Holz mehr dabei verschwendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in einer Haushaltung, besonders wo viele Kinder, Gesinde und Taglöhner sind, überaus nüzlich; es wird dadurch manches Stük Butter, und mancher Käse, jedoch nicht viel Brod, erspart; im Sommer ist es kühlend und gesund, und kann unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Latwerge oder Muß von Birnen ist besser und haltbarer, als von Zwetschgen oder Pflaumen. Es ist auch nicht so widerstehend süß, und erfordert nicht so viele Mühe beim Kochen, weil es bei nöthiger Vorsicht nicht braucht gerührt zu werden. Es wird aber von guten süßen Birnen, oder in Ermangelung derselben von Aepfeln, frischgekelterter Most dazu erfordert, und zwar rechnet man auf einen Korb oder Wasserzuber voll geschälter und geschnizter Birnen 20 Maß Most. Dieser muß zuvor, ehe man jenes Obst in den Kessel thut, etwas einkochen und abgeschäumt werden. Sobald aber die Birnstüke hineinkommen, so muß das Feuer unter dem Kessel blos in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birn-Stüke beständig im Kochen und Wallen bleiben; alsdann brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rühr-

Löffel stark hinein langen, oder etwas damit umrühren. Sobald entweder dieses geschieht, oder das Feuer nachläßt, so daß die Birnstüke in der Mitte des Kessels still stehen, so sezen sie sich und brennen an. In diesem Falle muß man sogleich anfangen, zu rühren, bis der Kessel geleert wird. Kocht man aber das Muß unumgerührt, und man will gleichwohl die Stüke nicht ganz darin haben, (weil verrührte Latwerge ergiebiger ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen), so kann man sie eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gahr ist, und der Kessel geleert wird, umrühren. Manche thun zulezt etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder guten Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich lekerhaft machen will, der kann sich etwas Zitronat und Mandeln dazu hinein schneiden. Die dienlichste Birne zu diesem Muß ist die Kappesbirne, und zwar die rothe Kappesbirne (welches den wenigsten Hausmüttern bekannt ist). Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmakhafter und angenehmer, als Apotheker-, Bestebirne, Beurré blanc und andere Sorten. Es wird auch nicht so widerlich süß, und die Farbe ist so dunkel und schwarz, als von Zwetschgen, welches bei Sommerbirnen meistens nicht ist; leztere bilden eine gelbliche, röthliche Latwerge; sie kochen sich auch meistens blaß; die Kappesbirne aber dunkel und roth. Ueberdieß ist bei diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will; es kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Aepfelmost keltert; aber bei Sommerbirnen ist kein Aufschub zu machen.

Das Zwetschgen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hollunderbeeren zu kochen, um es recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schale hinein zu thun, welche dann einen Geschmak von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zu viel hievon hineinthun. Gewöhnlich werden die ausgekernten Zwetschgen nur mit etwas Wasser gekocht und bereitet. Aber mit Hollundersaft wird das Zwetschgenmuß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender Farbe, sondern auch schmakhafter und von längerer Haltbarkeit. — Der reife und schwarz gewordene Hollunder wird handvollweise in einem Siebe, das über den Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausgedrükt, so daß Hülse und Stengel zurükbleiben. Dieser durchgelaufene Hollundersaft muß eine Stunde vorher allein gekocht und abgeschäumt

werden. Jezt erst werden die aufgeschnittenen, von Steinen befreiten Zwetschgen dazu geschüttet, und 6, 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man sie nicht anbrennen lasse, und sie deßwegen vom Anfang bis zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf und ab rühre, welches Umrühren am Bequemsten mit einem Butterstößer (dem Rührstoke aus dem Butterfaß) geschehen kann. Wenn erst auf einem kleinen Fleke am Boden des Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhörlich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man muß daher auch das Feuer, besonders gegen das Ende des Kochens, nicht allzu stark werden lassen und hierdurch das fleißige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je steifer das Muß gekocht wird, desto länger dauert es.

Die Steine aus den Zwetschgen werfe man nicht weg. Die Kerne geben ein vortreffliches Oel, das nicht nur sehr rein und hell ist, sondern auch einen überaus guten Geschmak hat, dem Mandelöl sehr nahe kommt, und besonders dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmak mittheilt. Wegen seiner ausserordentlichen Fettigkeit kann man mit einem Löffel voll dieses Oels so viel schmalzen, als mit zwei Löffeln voll des gewöhnlichen Baumöls.

Will man nun davon Oel bereiten lassen, so müssen erst die Steine aufgeschlagen, und die Kerne rein gesammelt werden, welches Geschäft auch Kinder verrichten können. Diejenigen Oel-Mühlen, welche auf kleine Portionen zum Schlagen eingerichtet sind, schiken sich hiezu am Besten; man muß Erkundigung einziehen, wie viel man an Kernen zum Schlagen nöthig habe. Bei dem Schlagen selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertig gemachte Masse nicht in den Wärm-Ofen kommen, wie bei Lein, Reps ꝛc., weil das Oel gar leicht durch Hize einen ranzigen Geschmak bekommt und zum Essen untauglich wird. Wenn die Stampfen eine kurze Zeit lang gegangen sind, so daß die Zwetschgenkerne gröblich zerstoßen, und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurichten, d. i., so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden, ohne daß die Stampfe durchfällt, welches man daran prüft, daß die Masse sich in den Händen wie ein steifer Teig anfühlt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum Erstenmal gepreßt und das Oel in ein untergeseztes reines Gefäß aufge-

fangen. Auch darf man keinen Lein nehmen, wenigstens keinen Dreschlein, um die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöl, Nußöl, ist besser, wenn es vorher geschlagen und gepreßt wurde. Sehr wohl thut man, wenn man Küchentücher und nicht Samentücher gebraucht, in welche leztere nemlich sogleich der ganze Gang hinein gefaßt und gepreßt wird. Die zum Erstenmal gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurichtung zum Zweitenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorhin gelehrt, behandelt, und zulezt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschgen-Kerne zum Schlagen, so kann man auch Nuß-Kerne, Kürbis-Kerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbewahrung desselben geschieht am Besten in Töpfen von Steingut, welche dann nicht in Keller oder in ein feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer troknen Kammer hingestellt werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Muß neben den Töpfen wohl anlege, und sie einige Stunden nach dem Füllen gut rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden; auch ist es sehr gut, wenn man die Töpfe mit brauner gebratner Butter zuschmelzt. Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen verglaset seyn, sonst dringt der Saft durch die Töpfe, zumal wenn sie noch nicht gebraucht sind.

Viele gemeine Leute krazen gern den Kessel aus, um das Hängenbleibende des Mußes zu essen. Allein wegen der Schädlichkeit des Kupfers darf man dieß nie gestatten. Am Allerwenigsten aber darf man es im Kessel erkalten, oder wohl gar stehen lassen; alsdann zieht sich erst recht das Giftige hinein, vornemlich da man keine große verzinnte Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange sich darin halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird, das nicht aus Säuren besteht, auch bald und noch warm wieder herauskommt, so erzeugt sich kein Grünspan.

Bei Gelegenheit des Mußkochens kann man auch zugleich, zur Ersparung des Holzes, für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birnmost kochen, welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senf damit anzumachen (wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Borsdorfer- oder Reinetten-Aepfeln sehr gut ist), sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, wodurch manches Pfund Zuker erspart werden kann. Da bei dem Latwergekochen 10 bis 12, ja 15 Stunden lang (wenigstens bei einem starken

Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bei dem Zug-Loche des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Hize dringt, oder auch, wenn der Raum es gestattet, unter den Kessel, einen großen Topf mit gutem Birnmost, läßt ihn immer mitkochen, schäumt ihn Anfangs ab, gießt auch wohl nach, und wenn der Most in dem Topfe stark eingekocht ist, so füllt man den Saft in einen kleinern Topf. Erkaltet füllt man ihn in Bouteillen und hebt ihn zum Gebrauche auf.

Es läßt sich aber auch von Birnen ein vortrefflicher Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zukers gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen keltern zu müssen. Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen sind, und noch einige Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig auszureifen und mürbe zu werden, so schneidet man sie auf, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet die faulen Stellen sorgfältig aus, und läßt sie in einem gesäuberten Troge, worin man dem Vieh Futter zu stossen pflegt, zerstampfen und so klein zerhaken, daß die Stüke die Größe von Haselnüssen erhalten. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht; damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bei dem ersten Kessel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Wasser nach Verhältniß des Kessels auf die zerstossenen Birnstüke, und läßt sie so lange kochen, bis sich die Stükchen zwischen den Fingern zerdrüken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspreßt. Beim Pressen muß der Sak öfters umgewendet, und auf's Neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepreßten Safte, statt des Wassers, dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf Einmal nicht pressen, weil der Saft nicht länger, als 12 Stunden stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung und dann auf Säure neigt), so wird der Kessel auf's Neue wieder ausgescheuert, und der Saft gekocht. Man gibt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übrig gebliebenen Trestern von den ausgepreßten Birn-Stüken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto diker werden. Was man davon bald ver-

braucht, kann man früher herausnehmen, und das Uebrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wann der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft drei Theile eingekocht seyn, und also 36 Maß Saft 9 Maß Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Irdene Töpfe, unverglas'te, taugen nicht; er schlägt sich darin durch, und verzehrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zuker gespart werden; er süßet noch besser, als Zuker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmak. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zuker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zuker nimmt, zu Weinsuppen, Biersuppen, Kaltschalen, Weinkremmen, zum Einmachen der Obstarten, zu Bakwerk ꝛc.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepreßten Birnstükchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeigt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf, und läßt es sechs Wochen, oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

Wie man das verschiedene Obst zum Essigmachen benüzen kann, werden wir später eigens und ausführlich behandeln.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Ein Wort gegen die häufigen Obstdiebstähle.

Die Bauern waren über diese neuen Belehrungen voller Jubel. „Das müssen wir zu Hause unsern Weibern erzählen," sagten sie, „die ohnehin schon immer fürchten, wenn wir einmal zu viel Obst bekommen, so werden sie nicht mehr wissen, wo aus und an damit!" —

Ein Bauer. O, dafür wäre mir nicht bange. Aber Eines fürchte ich schon immer, und dieses ist: daß das schlechte Gesindel, welches in unsern Tagen immer mehr überhand nimmt, gar manchmal unsere Obstbäume schon leer gemacht haben wird, wann wir erst kommen und nachsehen wollen, ob die Früchte nicht etwa zum Abnehmen schon reif sind!

Simon. Wenn einmal Obst überall genug ist, wird es mit dem Stehlen keine so große Noth mehr haben. Im Anfange freilich kann so was passiren.

Lippleder. Und hat man so viel Obst, daß es der Mühe werth ist, es bei Nacht zu hüten — mit einem wachbaren Hündchen — wie mein Moranferl, so kommt mir gewiß Niemand an meine Bäume.

Buzhofer. Da hast du Recht, Lippleder! Und man braucht ja nicht das ganze Jahr zu hüten, sondern nur während das Obst schon bald zeitig am Baum hängt.

Wieningauer. Es ist nur auch recht zuwider, daß es noch so viele Menschen gibt, die es für gar keinen Diebstahl ansehen, wenn sie aus einem Garten Obst stehlen. Sie halten das nur für eine unbedeutende Kleinigkeit.

Simon. Ich hoffe doch, unsere hochwürdige Geistlichkeit werde zu rechter Zeit darüber auch ein rechtes Wort sagen, und sowohl auf der Kanzel, als bei andern Veranlassungen, dergleichen Leuten die Größe des Vergehens, das Sündhafte desselben, und die nachtheiligen und traurigen Folgen vorstellen, welche meistens damit verbunden sind.

Lippleder. Auch die Obrigkeit soll in's Mittel treten, mit strengen Gesezen und scharfen Strafen.

Simon. Die Entwendung für einige Kreuzer Obstes ist zwar, wenn man blos auf den Werth sieht, an und für sich ein kleiner Diebstahl. Unterdessen ist und bleibt sie doch ein Diebstahl: denn sie ist die Entwendung fremden Guts, welche gegen den Willen des Eigenthümers geschieht, und hat also alle die Eigenschaften, die zu dem Begriff eines Diebstahls erfordert werden.

Dieser an sich kleine Diebstahl, wenn auch dadurch kein weiterer Schaden dem Eigenthümer zugefügt wird, bleibt aber dennoch immer ein sträfliches Vergehen, dessen sich kein wohlerzogener, gutdenkender Mensch schuldig machen sollte, wenn es auch in seinen Augen kein Diebstahl, oder nur ein kleiner, unbedeutender wäre.

Der Obstdiebstahl ist aber **meistens** in mehreren Rüksichten kein kleiner, sondern ein großer Diebstahl.

Gewöhnlich geschieht die Entwendung des Kernobstes, das ist: der Aepfel und Birnen, durch Hinaufwerfen mit Prügeln, oder Herunterschlagen mit Stangen; die Weichsel- und Kirschenbäume werden zwar bestiegen, die Entwendung aber ohne die mindeste Schonung des Baums, und in solcher Eile vorgenommen, daß häufig nicht nur das Laub und die Tragzweige, sondern auch ganze Aeste abgebrochen werden. Nur die Pflaumenbäume werden gewöhnlich durch das Schütteln, aber durch so gewaltsames Schütteln ihrer Früchte beraubt, daß dadurch die Wurzeln beschädigt werden, und es ist ein höchst trauriger Anblik nicht nur für den Eigenthümer, sondern für jeden Obstbaumliebhaber, wenn er nicht nur Tausende von Blättern, sondern auch eine Menge der schönsten Tragzweige, ja ganze Aeste unter dem Baum liegen und den Baum selbst über den Verlust seiner Früchte, Blätter, Zweige und Aeste trauern sieht.

Ein auf solche Art mißhandelter Baum wird nicht nur in seiner Fruchtbarkeit auf ein, ja öfters auch auf zwei Jahre zurükgesezt, sondern er wird auch einem frühzeitigern Absterben vorbereitet, indem durch die häufige Beraubung der Blätter, Tragzweige und Aeste eine Stokung des Baumsaftes und durch diese der unheilbare Brand entstehet, bei Pflaumenbäumen aber durch die gewaltsame Erschütterung die Fäulniß in den Wurzeln erzeugt, und so der Grund zum frühern Abstehen des Baumes gelegt wird.

Der Eigenthümer eines so gewissenlos beschädigten Baums verliert also wenigstens auf 1 Jahr, wo nicht den ganzen Obst-Ertrag, der nach der Größe des Baums 6, 8, 10 bis 12 fl. abwerfen kann, doch den größten Theil desselben, und sein Verlust wird durch das frühere Absterben des Baums noch weit größer, indem er dadurch ein Kapital von 120, 160, 200 bis 240 fl. auf so viel Jahre frühzeitiger verliert, als der Baum ohne diese Beschädigung gestanden haben würde.

Die, auch bei der größten und zwar öfters mit großen Kosten verbundenen Wachsamkeit nicht zu verhütenden Obstdiebstähle sind auch die Ursache, daß der Eigenthümer das Obst vor seiner völligen Zeitigung abnehmen muß, wenn er dessen nicht ganz beraubt werden will. Durch dieses unzeitige Abnehmen verliert aber das Obst nicht nur an seinem Werth, sondern auch an der

Haltbarkeit, und der Eigenthümer wird daher auch in dieser Hinsicht in noch größern Schaden versezt. Des nachtheiligen Einflusses, den der Genuß eines noch unreifen Obstes auf die Gesundheit der Menschen haben kann, will ich hier nicht einmal gedenken, da hier nur von der Größe des Diebstahls die Rede ist. Eben so will ich des Aergers und gerechten Zorns nicht gedenken, welcher dem Bestohlenen verursacht wird, und ihm die gräßlichsten Flüche und Verwünschungen erpreßt —

Lippleder (ihm in die Rede fallend). Ja, Simon, da hast du Recht; das ist erst : :

Simon (fortfahrend). Alles Dieses hat der Entwender auf sein Gewissen geladen und zu verantworten. Der nach dem Werth des entwendeten Obstes klein scheinende Diebstahl wird also unter den angeführten Umständen durch die Folgen, und durch den Schaden, den er dem Eigenthümer zufügt, ein großer, ein beträchtlicher Diebstahl, und man darf sich nicht wundern, wenn in Staaten, wo auf die Obstbaumzucht gesehen wird, auch große Strafen auf den Obstdiebstahl und die Beschädigung der Obst-Bäume gesezt sind; denn einem Staat liegt zu viel an der Obst-Baumzucht, als daß er sie nicht auf alle mögliche Art befördern sollte. „Ein Land," sagt Diel in seinem vortrefflichen Buche von der Obstorangerie, „ohne Obst ist immer arm." Da nun ein Staat die wirksamsten Mittel zur Verhütung der Obstdiebstähle anwenden, und alle die Hindernisse aus dem Weg räumen muß, welche der Emporbringung der Obstbaumzucht entgegenstehen, so müssen auch große Strafen eintreten, wenn man diesen Endzwek erreichen will.

Moll. Es ist unläugbar, daß die vorzüglich aus Mangel hinlänglich abschrekender Strafen so häufigen Obstdiebstähle auch die hauptsächlichste Ursache der so sehr vernachlässigten Obstbaum-Zucht sind.

Fragt man den Eigenthümer eines zur Anpflanzung fruchtbarer Bäume sehr schön und vortheilhaft gelegenen Gartens: warum er solchen so ganz von Bäumen leer liegen lasse? so erhält man die niederschlagende Antwort: man bringt ja nichts davon; es wird Einem ja alles gestohlen; warum soll ich mir also den Verdruß und Aerger machen, den ich durch Anpflanzung fruchtbarer Bäume mir voraussichtlich zuziehe?

Simon. So kann man tausend Gartenbesizer sprechen hören, und was soll der Freund der Obstbaumzucht darauf ant-

worten? Nur seufzen und hoffen kann er, daß auf den Kanzeln der gemeine Hause darüber mehr belehrt, und daß auch in den Schulen, wie dann wohl schon von selbst auch zu Hause von den Eltern zu den Kindern und Erwachsenen über das Sträfliche und Sündhafte des Obstdiebstahls mehr und öfter geredet werde. Freilich muß auch von dem Staate selbst eine schwerere und abschrekendere Strafe auf dieses Vergehen gesezt werden, ohne alle Rüksicht der Person.

Wieningauer. Recht schlimm ist es aber auch, daß die meisten Menschen ganz gleichgültig zusehen, wenn Erwachsene und Kinder in ihres Nachbars Garten steigen, und es nicht für Pflicht halten, sie davon abzuwarnen, oder den Eltern oder Eigenthümern davon die Anzeige zu machen, um sie künftig davon abzuschreken.

Simon. Es fehlt allerdings noch überall und allenthalben. Würde von allen diesen Seiten zusammen gewirkt, alles moralische Gefühl müßte erloschen seyn, wenn Vorstellungen, Strafen und Abwarnungen keinen tiefen und bleibenden Eindruk weder bei Erwachsenen noch bei den Kindern mehr machen sollten. Die so häufigen Obstdiebstähle würden durch dieses Zusammenwirken seltener, (wenn gleich so wenig als andere Diebstähle ganz aufhören), ja sie würden so selten werden, daß nicht nur tausend Gartenbesizer kein Bedenken mehr haben würden, ihre Gärten mit fruchtbaren Bäumen zu besezen, sondern ganze Gemeinden würden sich beeifern, selbst fruchtbare Bäume zu erziehen und ihre Flurdistrikte an allen schiklichen Orten damit zu besezen.

Wieningauer. Das ganze Land würde auf solche Art in einen obstreichen Garten verwandelt, jeder Gartenbesizer wäre dann blos aus dem Ertrag des Obstes in den Stand gesezt, die herrschaftlichen Abgaben zu entrichten, und in den Gemeinden würde für die Nachkommenschaft eine jährliche reiche Einnahme aus dem Erlös des Obstes gegründet werden, ohne den Werth der Aepfel-, Birn-, Welschnuß- und Kirschen-Bäume in Anschlag zu bringen, deren einer in den andern gerechnet, nach 40 bis 50 Jahren blos zum Verbrennen wenigstens 1 fl. werth ist.

Simon. Und wie ich schon vorher gemeint habe: diese allgemeine Emporbringung der Obstbaumzucht würde das so große Mittel seyn, die Obstdiebstähle zu verhüten; denn auch der ärmste Unterthan und bloße Hausbesizer, dem kein eigener

Baum mit seinen erquikenden Früchten lächelt, würde auf Ansuchen von der Wohlthätigkeit seines mit reichlichem Obstsegen beglükten Nachbars so viel Obst erhalten, als er bedarf, und also nicht zu Obstdiebstählen verleitet werden.

Moll. Sollte aber auch auf die Wohlthätigkeit so mancher Menschen wenig zu rechnen seyn, so kann doch der arme Unterthan und bloße Hausbesizer mit dem benöthigten Obstbedarf versorgt werden, wenn auch er an der Anpflanzung des Flurdistrikts Antheil nehmen und eine gewisse Anzahl Bäume sezen muß, der Ertrag sämmtlicher Bäume aber nach der Zahl der von jedem Ortseinwohner gesezten Bäume vertheilt wird.

O! ihr Alle, die ihr auf was immer für eine der oben angeführten Arten zur Verminderung der so häufigen Obstdiebstähle, und eben dadurch zur allgemeinen Emporbringung der edeln Obstbaumzucht beitragen könnet, ermüdet nicht in euren Vorstellungen, Abwarnungen und Züchtigungen, vorzüglich aber ihr Eltern nicht, die ihr am Meisten die Obstdiebstähle verhindern könnet, und denen es auch am Meisten am Herzen liegen muß, diesen jugendlichen Hang bei euren Kindern zu vertilgen.

So unbedeutend dieser Hang in euren Augen scheinen mag, von so fürchterlichen Folgen kann er bei manchen Kindern werden.

Durch öftere Wiederholung der Obstdiebstähle gewöhnt sich das Kind eine Gleichgültigkeit gegen die Entwendung fremden Gutes an; bei öfterem Gelingen, ohne Strafe durchzukommen, verliert sich allmählig die Furcht vor der Strafe; das Kind wird immer keker, die Fertigkeit im Entwenden immer größer, und der Hang zum Entwenden immer stärker. Und so verfällt manches Kind vom Obstdiebstahl auf einen andern Diebstahl, wird ein wahrer Dieb, und die Eltern erleben vielleicht noch den schreklichen Anblik, ihr zu sehr geliebtes Kind am Galgen oder durch das Schwert des Scharfrichters sterben zu sehen.

Es ist dieses nicht eine bloße übertriebene Vorstellung. Sie ist aus den Untersuchungs-Akten großer Verbrecher genommen, die selbst den Weg, auf dem sie in ihr Unglük verfallen sind, auf solche Art geschildert, und ihre nachsichtigen Eltern noch im Grabe verflucht haben.

Dieß sey vorzüglich euch, ihr Eltern, gesagt, die ihr so unvorsichtig oder gewissenlos seyd, eure Kinder selbst auf die Obst-Entwendung auszuschiken, oder sie zu solcher mitzunehmen. Glau-

bet mir, ihr schikt sie oder nehmt sie zu ihrem künftigen Unglük mit euch.

Ihr Eltern aber, die ihr noch besser denket und eure Kinder vor jedem Vergehen zu bewahren suchet, in das sie aus Verführung oder Leichtsinn verfallen könnten, habet ein wachsames Auge auf sie; lasset sie nicht mit Andern herumlaufen, ohne zu wissen, wo sie sind. Je gutherziger das Kind ist, desto leichter läßt es sich von Bösartigen zur Theilnahme an Obst-Entwendungen verleiten; warnet sie täglich bei herannahender Reife des Obstes, besonders zur Zeit des unreifen und der Gesundheit so nachtheiligen Obstes, vor jeder Entwendung und Genuß eines Apfels, einer Birne, oder sonstigen Obstes; seyd nicht böse, oder feindet den Eigenthümer des Obstes, oder die Obrigkeit nicht an, wenn sie eure Kinder auf dem betretenen Obstdiebstahl züchtigen und abstrafen; stellet vielmehr euren Kindern den bewiesenen Ungehorsam gegen eure Abwarnungen, und die traurigen Folgen davon nachdrüklich vor. Statt sie wegen der erlittenen Züchtigung zu bedauern, belobet vielmehr gegen sie den Eigenthümer des Obstes, oder die Obrigkeit, daß sie das euch sonst verborgen gebliebene Vergehen zu ihrer künftigen Besserung gebührend geahndet und abgestraft haben. Um aber den Hang der Kinder zum Genuß des Obstes nicht ganz unbefriedigt zu lassen, so kauft ihnen bisweilen für ein Paar Kreuzer reifes Obst; ihr Alle aber, die ihr Gärten besizet, lasset die Kinder beim Herabnehmen des Obstes nicht leere Zuschauer seyn; theilet ihnen von eurem Ueberfluß mit, und unterdrüket dadurch den Reiz zur heimlichen Entwendung.

Nur bei einem solchen Bestreben von allen Seiten können die so häufigen Obstdiebstähle, wenn auch nicht ganz beseitigt, doch unendlich vermindert, die so nüzliche Obstbaumzucht emporgebracht und dadurch der Wohlstand der Unterthanen erhöht werden.

Möchte doch dieses Wort zum Besten der Obstbaumzucht gesprochen seyn!!

Dreiundzwanzigstes Kapitel.

Ein langes Gespräch über Dienstboten.

Lippleder. Ich hätte nicht gedacht, daß über die Obst-Diebstähle so viel und Alles so wahr gesagt werden könnte. Aber ich verlasse mich weder auf den Prediger, noch auf die Obrig-

keit. Da könnte ich lange warten müssen, wenn die mir mein Obst sichern müßte: nein! ich verlasse mich auf meinen Moranderl! —

Ein Bauer. Ja, ja, das Obst kann man hüten. Aber leider! wir arme Bauern haben noch ein anderes Leiden und Uebel, von dem uns Geistlichkeit und Obrigkeit nicht befreien und erlösen können: ich meine unsere immer weniger an ihre Pflicht und Schuldigkeit denkenden Dienstboten.

Lippleder. Ei, da hast du Recht, Nachbar Veit! Wir wissen ja gar keinen Knecht oder Dirne mehr aufzufinden, die nicht zwei, drei Kinder haben. Und was dabei herauskömmt, läßt sich an den Fingern abzählen.

Bauer. Ja freilich wohl! Wenn man die nöthigste Arbeit auf dem Felde hat, muß der Knecht zum Gericht wegen seiner Streitsache pudalimationis. —

Moll. — puncto alimentationis, mußt du sagen.

Bauer. Heißt's, wie's will; er muß mitten in der dringendsten Arbeit fort.

Lippleder. Ei, der kommt am andern Tag doch wieder zur Arbeit; aber — wenn die Dirn' so auf Einmal davon muß und sich in's Wochenbett legt, da geht's länger her, bis man sie zur Arbeit wieder haben kann.

Buzhofer. Das wäre noch nicht das Schlimmste. Aber die Noth, in welche diese mit Kindern überhäuften Ehehalten jezt kommen, macht sie erst auch noch zu Hausdieben.

Lippleder. Da hast du Recht. Nun ist mir 's Hemd in der Truhe nicht mehr sicher, 's Schaf nicht mehr im Stall'. Denn die Kinder brauchen Hemden, Wollkittel rc. und wollen essen.

Wieningauer. Und das sehen diese Ehehalten auch für keinen Diebstahl an; es sind ja nur so Kleinigkeiten, wodurch der Bauernhof noch nicht zu Grunde geht.

Lippleder. Da soll die Obrigkeit doch auch einmal in's Mittel treten.

Bauer. So sagen alle Bauern. Nebst der ordentlichen Strafe, die schon überhaupt auf den Diebstahl gesezt ist, sollte die Strafe auf das Verbrechen des Hausdiebstahls nach aller Billigkeit durch einen bedeutenden Zusaz geschärft werden. Dem auswärtigen Diebe kann ich Thür und Thor verriegeln, dem ungetreuen Ehehalten aber muß ich aus Nothwendigkeit diese

Mühe ersparen und ihm wenigstens das Wohnzimmer, die Scheune und den Stall offen lassen.

Simon. Nachbarn! — über Dienstboten ist schon oft und viel geklagt, gesagt, geschrieben und gedrukt worden. Wenn ihr das Alles lesen solltet — — —!

Buzhofer. Man ist es heutzutage schon gewohnt, Vieles auf Papier zu schreiben, Vieles zu lesen und Wenig zu thun; Vieles zu hören und Nichts zu beachten.

Simon. Aber wir Bauern — und überhaupt alle Dienstherren sind dabei auch sehr hart angeschuldigt, und manchmal kann's zutreffen!

Lippleder. Was! — Was kann man denn über uns Bauern sagen?

Simon. Wir Bauern sind ja auch nicht die einzigen Dienstherren. So viele Stände es gibt, unter so vielen Ständen gibt es Klagen und Streit zwischen Dienstherren und Dienstboten, und da mag freilich Manches vorkommen, was nicht immer auf die Dienstboten allein, sondern auch auf die Dienstherren einen schwarzen Schatten wirft.

Lippleder. Der Dienstherr verlangt vom Dienstboten doch gewiß nie etwas Unbilliges.

Simon. Alle Dienstherren sind aber auch nicht gleich. Viele behandeln ihre Dienstboten, als wenn sie ihre Sklaven wären.

Lippleder. Ei, da kenne ich schon die Dienstboten! Sie lassen sich nicht Viel gefallen, sie wissen den Weg gleich zur Obrigkeit. —

Simon. Du mußt nur nicht immer an Bauerndienstgoten, sondern auch an solche denken, die in Städten bei vornehmen, mächtigen und reichen Leuten dienen. Für diese ist es nicht so leicht, ihre Klagen anzubringen und sich Recht zu verschaffen. Schon die Furcht vor ihren Herrschaften, ihre drükende Armuth, auch oft die Gerichts-Taxen und weitläufige Prozesse benehmen ihnen allen Muth, ihre Rechte zu vertheidigen. Das wissen die Gesezgeber wohl, und weil die Gesezgebung eine allgemeine ist, so haben wir keine Geseze für uns Bauern eigens. Die Unschuldigen müssen da mit den Schuldigen leiden.

Lippleder. Wie meinst du das?

Simon. Ich meine, wenn es lauter gute Dienstherren und lauter schlechte Dienstboten gäbe, so hätten wir gewiß andere Dienstbotengeseze.

Moll. Deßwegen glaub' ich, würde es jedem Staate sehr vortheilhaft seyn, wenn ein eigenes Ehehaltengericht aufgestellt würde, wo dergleichen Klagen, sowohl von Herrschaften als Ehehalten vorgebracht, sogleich entschieden werden könnten. — Der Vorstand dieses Gerichtes müßte aber auch Das seyn, was er in Betracht eines so wichtigen Amtes seyn soll und muß. Keine Bestechung, keine Rüksicht auf die Person, keine Advokatensprünge, keine Verwandtschaft, keine unedle Leidenschaften sollten vermögend seyn, ihn auf Irrwege zu führen und zu einem ungerechten Urtheile zu verleiten. Die so schädliche Bequemlichkeit mancher Richter, mit welcher sie ihre Parteien oft halbe und ganze Tage lang warten, oft mehrere Wochen lang laufen lassen, müßte da darum gänzlich verbannt seyn, weil ein solcher Richter jede Stunde, die ein armer, dienstloser Ehehalt zu seinem Nachtheile versäumt, vor Gott verantworten muß. In diesem Falle wäre ich mit dem Vorschlage verstanden, daß keine Herrschaft einen Dienstboten annehmen dürfte, welcher nicht mit einem Zeugnisse seines Verhaltens von seiner vorigen Herrschaft versehen ist, weil diese Zeugnisse vom obigen Richter untersucht, und der Richtigkeit wegen von ihm unterschrieben werden müßten.

Lippleder. Ja, wenn man sich auf ein Zeugniß von dem vorigen Dienstherrn verlassen könnte! Aber Jeder gibt seinem Dienstboten, wenn er austritt, ein gutes Zeugniß, nur daß er von ihm gut wegkömmt, warum? — das wissen wir Alle!

Moll. Das müßte jezt ernster genommen werden. Das Ehehaltengericht müßte jeden Zeugnißgeber für sein Zeugniß verantwortlich machen und haftbar erklären.

Lippleder. Ja, wenn Das wäre!

Moll. So ein Ehehaltengericht könnte, meines Erachtens, an jedem ansehnlichen Orte, in jedem Gerichtsbezirke errichtet, und dem in dieser Sache getrieben werdenden Unfuge um so leichter gesteuert werden, als es manchem politischen Kannengiesser besser anstünde, sich zu einer so gemeinnüzigen Anstalt zum Wohle der Menschheit gebrauchen zu lassen, als bei den gewöhnlichen Zunfts- und Handwerks-Zusammenkünften über nichtsbedeutende Possen, oder die Auslegung eines alten, schmuzigen Freiheitsbriefes so viele Tage und Stunden zu verschwenden.

Buzhofer. Sapperment! der Vorschlag gefällt mir, und könnte ja leicht in Ausführung gebracht werden. Denn Das muß ich schon selbst auch sagen, und Jedermann wird es zugestehen,

daß es mit unsern Ehehalten gar nicht mehr zum Aushalten ist. Und was der Lippleder vorhin sagte: wegen Hausdiebstählen — ist leider nur zu wahr!

Moll. Wenn nach meinem Gedanken jeden Orts das obige Ehehaltengericht bestünde, so würde viel von dem Unfug bald aufhören, worüber wir uns im Allgemeinen zu beklagen haben. Ich habe die alten und neuen Dienstbotenverordnungen durchlesen; sie sind trefflich und heilsam, aber wer überwacht sie? Und kommen Klagen über die Uebertretung derselben zu Gericht und Gegen-Klagen zur Vertheidigung: wer kennt beide Parteien schon zum Voraus für gerechten Spruch? Meistens überschreit der Ungerechte den Gerechten.

Aber so eine eigene Obrigkeit, wie ich meine, würde auf das Betragen und die Aufführung der Ehehalten seines Orts ein obachtsames Auge halten lassen, sie selbst kennen lernen und sich nach und nach in den Stand sezen, über die vorkommenden Klagen desto richtiger entscheiden zu können. Sie würde nicht gestatten, daß anderwärts schon als unverbesserlich bekannte und in ihren Dienstbüchern so bezeichnete Ehehalten auf allerlei Art und Umwegen nun zu uns sich hereinschleichen und Unheil anrichten können. Sie würde durch die ihr eigene Gewalt solche Dienstboten, welche zur Unzeit, oder eben in einem Zeitpunkte, wo sie die Herrschaft nicht entbehren kann, welches den armen Landmann leider! noch sehr oft trifft, den Dienst heimlich oder mit Gewalt verlassen, in selben zurükweisen, oder ins Zuchthaus bringen lassen, kurz! sie würde in wenig Zeitraum Alles leisten, was man in Jahrhunderten nicht hat zuwegebringen können.

Buzhofer. Sapperment, das wäre Etwas!

Moll. Hier muß ich aber noch eines Falles gedenken, dem ich wünschte, daß er allen Familienvorständen, welche Ehehalten haben, recht nahe am Herzen läge. Sie sollen nemlich wissen, daß, wenn ein Ehehalt in ihren Diensten erkrankt, sie schuldig und gehalten sind, für seine Pflege und Wiederherstellung nach Kräften zu sorgen. Man weiß es wohl, daß es nicht jeder Herrschaft möglich ist, in diesem Falle Alles auf sich zu nehmen; es gibt aber Spitäler, Krankenhäuser und andere Armenanstalten, wo sie diese Unglüklichen durch ihre Fürsprache und Verwendung hinbringen und ihnen die schuldige Hülfe verschaffen können; und hier muß ich noch überhaupts bemerken, daß ich

manches Spital, manche Pfründe mit solchen armen Leuten angefüllt, lieber anschauen möchte, als wenn sie von eingekauften Faullenzern strozen, die oft noch obendrein Pensionen beziehen, Handelschaften treiben und das erkaufte Spital blos für das Obdach ihrer Faulheit betrachten.

Lippleder. Das muß in der Stadt seyn, davon wissen wir auf dem Lande nichts.

Moll. Wird ein Dienstbote aufgenommen, so gehört er zur Familie und wird gleichsam ein Glied derselben. Er geht mit den Kindern vom Hause in die Arbeit, er ruht unter ihnen aus, so daß sie in seiner Gesellschaft fast mehr Zeit zubringen, als in der Gesellschaft ihrer Eltern.

Lippleder. Ja, so ist's bei uns auf dem Lande.

Moll. Laß mich das Bild ausmalen, ich habe noch gar viele Farben aufzutragen, bis es in dem Rahmen hängt, wie es in Wirklichkeit ist. Wir wollen dann unsere Betrachtungen darüber anstellen!

Simon. Seyd jezt ruhig und schweigt still, Nachbarn! Moll ist weit in der Welt gewesen und hat mehr Länder gesehen, als wir Menschen; ich bin doch begierig, was das für ein Bild werden wird! Fahre fort, Moll, male dein Bild!

Moll. Jeder von euch trägt ein Bild, wozu ich meine Farben geben soll, wohl selbst in seiner Seele. Du hast aber wohl Recht, Simon, daß man auswärts in der Welt auch Farben findet, die Derjenige nicht auf seinem Steine reibt, der nur die Umgegend seines Wohnortes copiren will. Es ist hier die Rede von den Dienstboten. Diese stehen aber nicht allein vor mir. Auch die Dienstherrn und die Kinder des Hauses gehören zu meinem Bilde.

Zuerst aber von den Dienstboten. Wir nehmen den ersten, den wir in unserer Mitte finden. Gott gebe, daß es ein guter ist, eben weil er mit uns und unter unsern Kindern lebt.

Es ist ein altes und auch bewährtes Sprichwort, daß ein einziges räudiges Schaf in kurzer Zeit die ganze Heerde anstekt, so wie auch ein einziger verfaulter Apfel, der unter den gesunden gelassen wird, dieselben bald zur Fäulniß bringt.

Was von dieser körperlichen Anstekung gilt, gilt noch mehr von einer sittlichen; indem ein jeder Mensch, wie uns leider die Erfahrung lehrt, mehr zum Bösen, als zum Guten geneigt ist.

Ist der aufgenommene Dienstbote unglüklicher Weise sittenlos, so bringt er den Kindern seines Dienstherrn das Gift der Sünde so unbemerkt bei, daß sie in ihrer Unschuld gar nicht wissen, daß sie es eingesogen haben. Und hat er sie einmal in seine Neze verstrikt, läßt er sie so leicht nicht heraus, indem er dafür sorgt, daß ihnen das Laster zur zweiten Natur werde.

Auf diese Art haben sich schon unzählige Verführungen ergeben, und es ist durch sie ein unabsehbares Unglük entstanden. — Ein gewissenhafter Familienvater fragt fleissig nach, mit wem seine Kinder umgehen und welche Gesellschaften sie am Häufigsten besuchen, um zu erfahren, ob sie da keine Gefahr laufen, verführt zu werden — o, möchte er auch immer nach dem sittlichen Lebenswandel desjenigen Dienstboten genau fragen, den er aufzunehmen Willens ist!

Hat der Dienstherr das Glük gehabt, einen sittlichen Menschen in seine Dienste zu bekommen, so bewache er sorgfältig mit dem Herzen eines wahren Vaters seinen Lebenswandel, so wie er den seiner Kinder bewacht!

Der Dienstbote ist in der Regel ein junger Mensch von geringer Ausbildung, von wenig Erfahrungen, in welchem die Neigungen noch in voller Kraft wirken. Wenn das reife Alter vielmal strauchelt, um wie viel mehr ist die unvorsichtige Jugend zum Falle geneigt. Dieser Fall wird noch durch die Gelegenheit befördert, welche sich bei den abendlichen Gesellschaften ergibt, wo das junge Volk, beiderlei Geschlechtes, im Sommer vor den Häusern und im Winter in den Stuben mancher unvorsichtiger und minder gewissenhafter Wirthe zusammen kommt, um da sein Unwesen zu treiben — so wie bei dem nächtlichen Herumschwärmen, meistens vor Sonn- und Feiertagen, welche Nächte sie in ihrer Kunstsprache Bettelnächte nennen (eine Zeit, die man als Vorbereitung zum folgenden Feste mit Gebet und heiligen Betrachtungen zubringen soll) — und endlich bei den so häufigen Tanzmusiken, nicht unter dem freien Himmel, wie es bei unseren Vorfahren Sitte war und bisher noch in manchen Gegenden gebräuchlich ist, wo der Mensch, von den klaren Sonnenstrahlen und von den Augen der Anwesenden bewacht, sich selbst in den Schranken der Zucht hält; nicht einmal in öffentlichen Wirthshäusern, die unter Aufsicht stehen, und wo der Wirth, vermöge seines Standes und Berufes, die Verpflichtung auf sich hat, Ordnung zu erhalten, sondern in abseitigen Häuseln und Löchern,

wo jeder Ausschweifung alle Schranken offen stehen. Dieß sind die wahren Mördergruben der Sittlichkeit bei der Jugend.

Von diesen Gelegenheiten suche jeder Hausvater, so wie seine Kinder, also auch sein Gesinde zu verwahren, wenn er nicht will, daß es ihm aus der Art schlage.

Dieses Verfahren scheint mir so leicht, wenn ich mir einen Hausvater vorstelle, wie er seyn soll, und wie es auch manche wirklich noch gibt. An langen Sommertagen wird auch lange gearbeitet, und wenn das Vieh bestellt ist und jeder von den Hausgenossen sein Tagewerk vollbracht hat, versammeln sich Eltern, Kinder und Dienstboten unter der Linde vor dem Hause um den runden Tisch, und verzehren gemeinschaftlich das Abendbrod, wie es die sorgsame Hausmutter aufgetragen hat. Nach eingenommenem Mahle und gesprochenem Dankgebete erzählt ein Jeder, was ihm den Tag über begegnet ist, wobei der Haus-Vater oder die Hausmutter ihre Anmerkungen zu machen nie unterlassen. So rükt unvermerkt unter ernsten, scherzhaften Gesprächen die Ruhezeit heran, wo Jeder mit frohem Muthe sein Lager sucht. Wenn sich die langen Winterabende einstellen, beschäftigen sich die weiblichen Hausgenossen mit Federschleissen, Spinnen, Nähen, Reinklauben der Erbsen und Linsen, sowohl zum Genusse, als auch zur künftigen Saat u. s. w. Der männliche Theil flechtet Wagen-, Baum- oder Hauskörbe und Bakschäffel, bindet Deken von Stroh zur bessern Verwahrung der Ställe, auch Kehrbesen, oder macht ein Wirthschaftsgeräthe, welches in der Stube leicht verfertiget werden kann.

An dem Sonn- und Feiertage wird ein gutes Buch herausgesucht, welches Kinder und Dienstboten abwechselnd vorlesen müssen. Bei dieser Lebensweise fällt es weder den Kindern noch Dienstboten ein, einen andern Unterhalt ausser dem Hause zu suchen. Könnte das nicht bis jezt und überall so seyn?

Lippleder. In früherer Zeit mochte diese Lebensart ausführbar gewesen seyn. Aber heutzutage geht es nicht mehr an, weil — das Gesinde viel ausgelassener ist, als sonst, mehr Freiheiten verlangt, und wenn man sie ihm nicht gestattet, den Dienst verläßt.

Wieningauer. So schweig doch still, Lippleder!

Moll. Woher mag aber die jezige größere Ausgelassenheit des Gesindes kommen? Ist es denn ausgelassener schon geboren worden? Wie könnte man denn das behaupten, da man doch

weiß, daß unsere Landschulen gegen sonst auf einer höhern Stufe der Vollkommenheit stehen, und daß darin jezt ein viel besserer Unterricht ertheilt wird? Aus der Schule kommen die Kinder größtentheils gleich in den Dienst und daher kann man den Grund ihrer Ausgelassenheit nicht immer bei den Eltern suchen.

Es sind besonders zwei Umstände, die uns Hausväter liefern, welche ihrem Gesinde zu keinem guten Muster dienen können. Der erste Umstand besteht darin, daß die Eltern ihren Söhnen aus allerlei bösen Ursachen den Haushalt zu früh abtreten, und der zweite besteht darin, daß die jungen Leute selten nach ihrer Neigung, sondern meistens nach dem Vermögen verheirathet werden.

Der Hausvater und die Hausmutter sind dann selbst noch zu jung, zu unerfahren oder zu wenig zusammenpassend, um das Gesinde zu leiten, welches ihnen oft in Altersjahren vorgeht und sie in Erfahrungen übersieht. Hier wird oftmal der Gehorsam verweigert, weil in vielen Fällen Ungereimtheiten befohlen werden, und die heilsame Ordnung ist gestört. Und wenn wir auch annehmen, daß das Gesinde dem Hausvater und der Hausmutter den schuldigen Gehorsam leistet, so finden wir den Spruch des Heilandes bewährt: „Wenn ein Blinder den andern Blinden führt, fallen Beide in die Grube.“ Der zweite Umstand wirkt auf die Unsittlichkeit des Gesindes noch mehr ein, als der erste. Eine gezwungene Ehe ist selten eine glükliche Ehe. Die jungen Eheleute suchen sich für den Zwang zu entschädigen, den sie von ihren Eltern erduldeten, und Jeder von ihnen geht seinen Lüsten nach. Auf diese Art bilden sich in einem Haushalte zwei Parteien, die einander entgegen sind, und das Gesinde mag sich zu einer oder der anderen schlagen, so ist es immer schlimm, weil eine unordentliche Ehe immer mit dem größten Aergernisse verbunden ist.

Es gibt viele brave und rechtschaffene Hausväter, die auf Zucht und Ordnung halten, aber ihr Nachbar zur Rechten und ihr Nachbar zur Linken ist weder brav noch rechtschaffen, und bei Dem wird das Gesinde in der Ausgelassenheit gebildet und das fremde verdorben. Daher kommt die Fortpflanzung.

Die Unsittlichkeit des Gesindes wird durch den falschen Grundsaz befördert, daß man ihm mehrere Freiheiten gestatten müsse, wenn man nicht in die Lage kommen will, damit immer zu wechseln. Allein, ist denn der Dienstherr von dem Dienst-

boten, oder der Dienstbote von dem Dienstherrn abhängig? Gewiß das Leztere. Dann soll aber auch der Dienstherr dem Dienstboten in unerlaubten Dingen nicht nachgeben, sonst wird er von ihm abhängig und die Ordnung in einer solchen Wirthschaft ist dahin. Sieht nur der Dienstbote, daß der Hausvater ein rechtschaffener und dabei fester Mann ist, der es noch überdieß gut mit ihm meint, er wird bald zu besserer Gesinnung kommen.

Hat sich der Dienstherr durch eine Zeit von der Redlichkeit seines Dienstboten überzeugt, lasse er ihn ja nicht sogleich ausser Acht, denn Gelegenheit macht Diebe, wie das Sprichwort sagt. — Ein jeder Mensch hat seine Prüfungszeit, folglich auch der Dienstbote. Dieser wird durch seine eigenen Neigungen geprüft, unter welchen nachstehende die vorherrschenden sind: Neigung zum Tanze, Spiel, Kleiderpracht und Trunk.

Die Neigung zum Tanze ist eine natürliche Folge des jungen Blutes, welches austoben will. Wenn es ohne die gewöhnlichen Unarten geschieht, als da sind: Rauferei, Suf und Unsittlichkeit, kann und soll man den jungen Leuten einen gesitteten Tanz nicht verwehren.

Aber zum Tanze ist auch Geld unumgänglich nothwendig, um das Bier, welches man sich Schanden halber einschenken läßt, und die Musikanten zu bezahlen. Sowohl die Kinder des Dienstherrn, als auch sein Gesinde hat in der Regel kein eigenes, kein erspartes Vermögen. Der Tanz kommt oft unvermuthet, der Vater will seinen Kindern, der Dienstherr seinen Dienstboten nichts verabreichen, und in dieser Noth verlegen sie sich auf Schuldenmachen oder auf Stehlen.

In einer jeden Gemeinde gibt es gewissenlose Menschen, die, arbeitsscheu, auf eine leichtere Art leben wollen, und von den Kindern, so wie von dem Gesinde die gestohlenen Sachen, meistens Getreide, um einen sehr billigen Preis kaufen und dasselbe zum weiteren Diebstahl verleiten. Der Hausvater hat in einer Kleinigkeit gekargt und kommt jezt um Vieles; denn wenn die Scheu vor der Sünde einmal überwunden ist, so wird sie gewiß mehrmal wiederholt.

Ein jeder Vater und Dienstherr erinnere sich auf seine jungen Jahre, und gebe lieber seinen Kindern und Dienstboten einen angemessenen Geldbeitrag für ihre Erholungen, als daß er sie zum Stehlen verleite. Noch klüger wird er es anstellen, wenn

er seinen Kindern und Dienstboten einige Stunden von seiner Ruhe opfert, sie unter seiner Aufsicht an dem gemeinschaftlichen Vergnügen Theil nehmen läßt und für sie alle nöthigen Auslagen selbst bestreitet; denn auf diese Art wird er wissen, daß das Geld zu keinen Nebenauslagen verwendet worden sey.

Die Neigung zum Spiele ist weniger unschuldig, als die Neigung zum Tanze; vielmehr äusserst verderblich wegen der Folgen, die daraus entstehen. Mancher Wirth hat sich durch das Spiel um Haus und Hof gebracht, und kann sich auch jezt noch nicht enthalten, einen sauer erworbenen Taglohn auf das Spiel zu sezen, und oftmal in einer einzigen Stunde zu verlieren, was er durch die ganze Woche mit schwerer Mühe und bei manchen Entbehrungen gesammelt hatte. Zu Hause weint die Mutter sammt den Kindern vor Hunger, weil das Bettelbrod nicht hinlangt; ihr Leib ist mehr nakt, als gekleidet, und der Vater sieht alle diese Noth und Elend, und trägt es selbst an sich, kann aber der Spielsucht doch nicht widerstehen.

Weil das Spiel einen Spieler nach dem andern an den Bettelstab bringt, muß sich die Spielgesellschaft andere Mitglieder suchen, um sie wieder abrupfen zu können, und so werden selbst Kinder und Dienstboten verlokt, welche man um desto lieber in die Spielgesellschaft aufnimmt, je unvorsichtiger sie spielen. Ist ihnen ihr kleiner Vorrath ausgegangen, so werden ihnen Vorschläge gethan, wie sie sich wieder zum Gelde verhelfen können; zur Ausführung dieser Vorschläge wird ihnen hilfreiche Hand geboten, und so erwachsen in einer kurzen Zeit aus den Spielern Diebe, vor denen, wie man zu sagen pflegt, kein Nagel in der Wand sicher ist.

Der Hausvater lasse seine Kinder und Dienstboten nie ausser Acht, besonders an Sonn- und Feiertagen und an den freien Abenden, damit sie keine Spielgesellschaften besuchen. Sollte er sie schon beim Spiele ertappt haben, verdopple er seine Aufmerksamkeit, und lege ihnen jeden Zwang an, bis er sie von dieser Leidenschaft wieder abgebracht hat.

Für die Treue der Dienstboten ist die Neigung zur Kleider-Pracht nicht minder gefährlich, als die Spielsucht.

Vor Zeiten haben sich die Stände meistens durch die Kleidung von einander unterschieden; aber jezt ist dieser Unterschied gänzlich aufgehoben. Es ist nicht möglich, nach der Kleidung zu erkennen, was eine Wirthin oder Magd sey. Der Handwer-

ker strebt in der Kleidung dem Beamten, und der Bauersbursche Beiden nach.

Vor Zeiten trug der Knecht an Sonn- und Feiertagen einen leinenen Kittel, und die Magd einen Zeugrok. Jezt muß der Knecht nebst einem Roke von feinem Tuche auch einen Pracht-Mantel haben und nicht selten eine Sakuhr, und die Magd will sich sogar in Seide kleiden. Der vorige gewöhnliche Lohn ist zu so einer Kleidung freilich nicht hinlänglich, und darum muß der Wirth von Jahr zu Jahr an Lohn zulegen; aber es will doch nirgends auslangen. Es ereignen sich oft Fälle, daß das Gesinde in seinen jüngern Jahren nicht versorgt wird, und vor Alter nicht mehr dienen kann, daß es in eine Krankheit verfällt oder zu einem andern Unglük kömmt, und, wird es versorgt und fängt eigene Wirthschaft an, daß es nichts für die neue Haushaltung in Händen hat. Hier wäre ein kleines Vermögen sehr willkommen, und würde treffliche Dienste thun, und dieses kleine Vermögen hätte sich das Gesinde durch seine Dienstzeit auch ersparen können, wenn es jedes Jahr nur ein Paar Gulden auf die Seite gelegt hätte, aber der Leichtsinn denkt nicht auf die Zukunft, die Prachtliebe will gleich geniessen und sich von Niemandem übertreffen lassen. Daher wird ausgelegt, so lange etwas da ist, und wenn es nicht ist, muß der Hausvater herhalten, dem Alles entfremdet wird, was sich nur entfremden läßt.

Der vernünftige Hausvater muß doch die Einnahmsquellen seines Gesindes kennen, er muß zu berechnen wissen, ob die Kleider aus der rechtlichen Einnahme angeschafft werden konnten, und merkt er eine Unrichtigkeit, muß er sich bemühen, der Sache bei Zeiten auf den Grund zu kommen. Einen bei Veruntreuung ertappten Dienstboten ist am Besten, alsogleich aus dem Hause zu schaffen, denn vor einem Hausdiebe kann man sich nie verwahren.

Der Wirth nennt sich einen Hausvater, weil er ein Vater seines Gesindes seyn soll. Er hat mehr Erfahrung, als das Gesinde, er weiß besser die feilgebotenen Waaren zu beurtheilen, er weiß besser, welche Kleidung für jeden von den Dienstboten die tauglichste ist; ihm sollte vielleicht der Ankauf ganz überlassen werden. Er würde auch dafür sorgen, daß dem Gesinde jedes Jahr von dem Lohne, für unvorhergesehene Fälle, etwas aufgespart würde.

Ist der Knecht dem Trunke, besonders dem höchst schädlichen Branntweinsuf ergeben, so ist er im Hause doppelt verderblich. Dem Säufer klekt ebenfalls sein Lohn nicht, er sucht, wo er kann, zu stehlen, um Geld zum Vertrinken zu bekommen. Der Betrunkene aber verliert, wie bekannt, den Gebrauch der Vernunft, in dem Zustande kann er seinen Wirth um das Vieh, ja um Hab und Gut bringen, z. B. wenn er mit dem Lichte unvorsichtig ist und eine Feuersbrunst verursacht.

Wenn aber der Dienstherr Treue und Rechtschaffenheit bei seinem Gesinde erhalten will, muß er selbst treu und rechtschaffen seyn, darf das gegebene Wort nie brechen, zu Schlechtigkeiten nie stillschweigen oder sie gar anbefehlen und selbst ausüben.

Hier fehlen viele Wirthe, indem sie das Gesinde auf die Schadenweide oder aufs Holz in die obrigkeitlichen Waldungen schiken, sich Haus-Geräthe ausborgen und dasselbe entweder gar nicht oder doch unbrauchbar zurükstellen, mit Einem Worte, indem sie ihren Nächsten an Vermögen und Ehre kränken. Sieht der Dienstbote, daß sein Dienstherr mit seinem Nebenmenschen nicht redlich umgeht, wie kann er dann angeeifert werden, mit seinem Dienstherrn redlich umzugehen? Der Hausvater mag noch so klug, noch so vorsichtig, noch so aufmerksam seyn auf sein Kind und Gesinde, er ist doch nur ein Mensch, und kann vielmal hintergangen werden; nur Gott ist allwissend, nur Gott sieht auch im Verborgenen, nur Gott wird einst einen jeden Menschen gerecht richten und nach Verdienst vergelten. Nichts kann den Menschen besser in den Schranken halten, als die Religion. Dieß merke sich der Hausvater wohl, und halte sein Gesind zum fleissigen Besuche des Gottesdienstes an, denn nur ein guter Christ kann ein guter Dienstbote seyn.

Bis es solche Hausväter geben wird, wird es mit der Menschheit bald besser stehen.

Lippleder. Nun, das muß ich sagen, wenn sich alle Dienstherren so zusammen verständen, wir müßten wahrhaftig bald andere Dienstboten bekommen!

Moll. Nur ein Mittel will ich noch anführen, dessen Anwendung ebenfalls nothwendig ist, um gutes Gesinde zu behalten. Es ist folgendes: Der Hausvater und die Hausmutter suche sich die Liebe und das Vertrauen der Dienstboten zu erwerben, damit leztere nicht aus Furcht, sondern aus gutem Her-

zen, aus freiem Willen, aus Liebe und Anhänglichkeit folgen, arbeiten und Alles auf das Beste thun.

Wo nur Das gethan wird, was befohlen wird, und was durchaus nothwendig ist, da ist noch wenig gethan. Wo das Gesinde Das thut, was streng seine Schuldigkeit ist, und so weit das Auge des Herrn reicht, da ist Nachlässigkeit, Zeitverlust, Untreue zu Hause. Nur die Liebe hebt den verlornen Brosamen auf, damit nichts zu Grunde gehe, nur die Liebe wendet Schaden und Gefahr ab, auch wo es Niemand bemerkt, und wo es gerade am Wichtigsten ist. Allein Liebe, Ehrfurcht, Vertrauen lassen sich nicht befehlen, sondern sie müssen verdient werden.

Und wie erwirbt der Hausvater und die Hausmutter die Liebe, die Achtung, das Vertrauen seines Gesindes? Vor Allem durch eine gute, sanfte, christliche, vernünftige Behandlung; durch eine aufrichtige, herzliche Theilnahme an dessen Leiden und Freuden, und durch einen pflichtmäßigen Lebenswandel der Dienstherren.

Wer seine Dienstboten stets mürrisch, unfreundlich behandelt, wer über jeden, oft mehr aus Vergeßlichkeit oder Leichtsinn, als aus Bosheit begangenen Fehler zankt, wer über einen, oft ganz zufällig ohne Schuld des Dienstboten entstandenen Schaden, in Wuth geräth, den Dienstboten mit Schimpfnamen behandelt, oder gar schlägt und mißhandelt, der kann die Liebe seiner Dienstboten nicht haben.

Wenn der Dienstbote ein Geschäft vernachlässigt, schlecht macht, oder irgend einen Fehler begeht, sollen wir ihn darüber belehren, ihn auf die üblen Folgen, welche der Fehler über ihn selbst bringt, und auf die guten Folgen der, dem Fehler entgegengesezten Tugend aufmerksam machen. Ist der Dienstbote auf diesem Wege nicht zu bessern, so wird es das Zanken, Fluchen, Schelten und Mißhandeln gewiß noch weniger, und es bleibt dann nichts übrig, als einen solchen Dienstboten zu entlassen.

Der Dienstbote gehört zu unserm Haus- und Familien-Stande. Er opfert uns in gesunden Tagen seine Kräfte, es ist unsere Pflicht, daß wir ihn bestens pflegen, für seine Heilung sorgen, ihn trösten und bedienen, wenn er erkrankt. Leider wird diese wichtige Pflicht nicht selten von den Dienstherren sehr vernachlässigt. Der kranke Dienstbote muß im Stalle meistens liegen, es wird kein Arzt gerufen, alle Hausleute gehen ihren Geschäften nach, unbekümmert, ob der Kranke eine Labung, eine Pflege, eine Aufsicht habe. In manchem Hause wird die er-

frankte Kuh, das kranke Pferd besser gepflegt, als die kranke Magd oder der erkrankte Knecht. Das ist aber weder menschlich, noch christlich. Dagegen ist nichts so geeignet, das Herz, die Liebe des Dienstboten zu gewinnen, als eine sorgfältige Pflege desselben in der Krankheit, und die Theilnahme, die Hülfeleistung, wenn ihn selbst ein Unglük, z. B. ein erlittener Verlust u. s. sw. betroffen hat.

Auch an den Freuden, an den glüklichen Ereignissen, die unsere Dienstboten treffen, müssen wir Antheil nehmen. Wir müssen uns mit ihm freuen, wenn z. B. ihm eine glükliche Heirath zu Theil wird, ihm mit Rath und That an die Hand gehen, wie er sich für seine künftige Wirthschaft vorbereiten soll. Auch unschuldige Freuden, erlaubte Vergnügungen müssen wir unsern Dienst-Leuten von Zeit zu Zeit selbst bereiten, damit sie des Lebens froh werden. Der fröhliche Mensch ist in der Regel auch ein gutmüthiger Mensch und ein fleissiger Arbeiter.

Dieß ist nicht immer mit Ausgaben, wenigstens mit keinen grossen Auslagen verbunden, und reichlich werden diese von dem dankbaren Dienstboten durch bessere Arbeit und Treue vergolten.

Nicht selten hört man die Klage, daß heutigen Tages das unverheirathete Gesinde immer seltener werde, und daß die verheiratheten Dienst-Leute weniger treu sind, weil sie für ihre Familie mehr brauchen, als die ledigen, auch daß sie nicht ganz beim Dienstherrn wohnen, weil es doch die Pflege des Viehes und die Hausaufsicht erfordert. Die Hauswirthe, welche einen verheiratheten Dienstboten nicht brauchen können, sind bemüssigt, gar zu junge und unerfahrne Leute in den Dienst zu nehmen, und kaum erreichen diese die vollkommene körperliche Kraft und Geschiklichkeit für ihre Arbeiten, so wollen sie heirathen, oder sie gehen unerlaubte Verbindungen ein, werden Eltern unehelicher Kinder, was wohl in jeder Rüksicht noch ärger, als eine christliche Heirath ist.

An diesem Uebelstande unserer Zeit sind aber größtentheils auch die Dienstherren und Dienstfrauen Schuld. Würden diese ihre Dienstboten als Glieder ihrer Familie betrachten, sie in gesunden und kranken Tagen gut behandeln, nicht blos für ihre Kost, sondern auch für die Reinigung, Ausbesserung, Anfertigung ihrer Wäsche sorgen, so würden die Knechte nicht nöthig haben, sich ausser dem Hause um eine Weibsperson umzusehen, welche ihnen die Wäsche wascht, die Kleider und die Wäsche flikt, neue Hemden, Strümpfe u. s. w. verfertiget. Aus solchen Bekannt-

schaften entstehen dann zu frühe Heirathen oder Verführungen. Fände der Dienstbote im Hause des Dienstherrn eine liebevolle Behandlung, eine Versorgung mit allen Bedürfnissen und nöthigen Bequemlichkeiten, so würde er weniger an das Heirathen denken, durch welches er nicht selten seinen Zustand bei Zuwachs seiner Familie verschlimmert. Mancher Dienstbote würde, wie es in der Vorzeit war, so lange dienen, als er die Kräfte hat; das Haus seines Dienstherrn würde er als sein zweites Vaterhaus ansehen. Der Dienstherr würde gewiß nicht anstehen, einen solchen treuen Dienstboten auch dann zu ernähren, wenn er arbeitsunfähig wird, und der ergraute Dienstbote würde durch seine Anhänglichkeit und Aufmerksamkeit auf Alles im Hause sogar dieses Gnadenbrod reichlich einbringen.

Es liegt in der menschlichen Natur, daß gute Beispiele weit wirksamer und erfolgreicher sind, als die besten mündlichen Lehren. Wollen wir gute, ehrliche, arbeitsame, nüchterne, gesittete Dienstboten haben, so müssen der Hausvater und die Hausmutter in friedlicher Ehe leben, ehrlich, arbeitsam, nüchtern und gesittet seyn. Wollen wir, daß andere Menschen, daß unsere Kinder, Dienstboten, Nachbarn besser werden, so müssen wir damit anfangen, selbst immer besser zu werden und Alles immer besser zu machen. Wehe, wo in einem Hause die Häupter der Familie Fehler an sich haben. Ist der Hauswirth ein Trunkenbold, ein Spieler, ein Verschwender in Kleidern, geht er mehr dem Vergnügen und den Genüssen, als seiner Arbeit nach, wie kann er Andern über Unmässigkeit, Verschwendung und Arbeitsscheue Vorwürfe machen? Ist die Hausfrau mürrisch, zänkisch, unordentlich, unrein, wie kann sie die Zänkerei, die Unordnung, die Unsauberkeit ihrer Mägde tadeln?

Ordnung, Arbeitsamkeit, Liebe, Gehorsam, Sittlichkeit, Gottesfurcht sind, wie ich schon vorher sagte, die Schuzgeister des häuslichen Glükes und Wohlstandes. Der heilige Paulus gibt den Dienstboten und den Dienstherren die schönste und beste Lehre, wenn er im 6. Kapitel des Briefes an die Epheser schreibt:

„Ihr Knechte, seyd euern leiblichen Herren gehorsam mit Furcht und Zittern, mit Aufrichtigkeit des Herzens, wie Christo, nicht nur unter ihren Augen, um euch bei den Menschen einzuschmeicheln, sondern als Knechte Christi, die den Willen Gottes vom Herzen thun. Und dient mit Bereitwilligkeit, wie dem Herrn, nicht den Menschen. Und wisset, daß ein Jeder für das Gute, was er thun wird, von dem Herrn wird belohnt werden.“

„Ihr Herren, thut ihnen (den Dienstboten) desgleichen, und unterlaßt das (unnöthige) Drohen, und wisset, daß euer und ihr Herr im Himmel ist, und vor Gott kein Ansehen der Person gilt.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Eine Unterbrechung durch einen vornehmen Besuch.

Moll hatte noch sein leztes Wort kaum gesprochen, als eine Kutsche anfuhr und ein unbekannter fremder Herr aus derselben stieg, welcher sagte, daß er sich doch auch einmal die Wirthschaft in Lichtendorf besehen wolle, von der man so so weit und breit spreche.

„Welcher von euch ist denn der Simon Strüf?“ fragte er, und Moll stellte denselben mit den Worten vor: „Hier steht er vor Ihnen, der brave Mann, deßgleichen ich jedem Dorfe unsers Vaterlandes einen wünschen möchte, um es in Bälde in ein Paradies verwandelt zu sehen. Ist es auch gefällig, bei uns Plaz zu nehmen!“

Der Fremde. Und Sie sind Karl Moll, kein anderer, das zeigen mir mein erster Blik und Ihre ersten Worte! (dann Beiden die Hand reichend) Unter so wakern Männern werde ich einen fröhlichen Tag genießen: Ich bin auch Oekonom!

Simon. Dann müssen Sie ein größerer seyn, als mich je einer mit seinem Besuche beehrt hat, und Sie werden bei uns Kleinbauern wenig finden, das Ihrer Herreise werth war.

Der Fremde. Kleinbauer? — Das ist eben meine Sache. Eben die Kleinbauern haben den meisten Grund und Boden in Händen, und wenn diese ihn einmal recht zu benüzen lernen, dann steht die Landwirthschaft erst bei verdienten Ehren.

Simon. Mir aus der Seele gesprochen! Und deßhalb halten auch wir Nachbarn immer fleißige Versammlungen, um uns über Dieß und Jenes zu unterreden, wodurch wir unsere Wirthschaftsführung verbessern können.

Der Fremde. (Zu Moll sich wendend.) Und was ist denn eben heute das Thema Ihrer Besprechungen?

Moll. So eben vor Ihrer Ankunft haben wir ein langes Kapitel über die Mittel besprochen, wie der einreissenden Verschlechterung unserer Dienstboten abzuhelfen seyn möchte.

Der Fremde. O, das habe ich bei mir in's Reine ge-

bracht, meine Dienstboten sind seitdem die besten, die ich mir wünschen kann.

Lippleder. Ei, diese Kunst könnte der Herr uns wohl auch lehren!

Moll. Das würde für uns vielleicht auch keine Anwendung leiden. Denn es ist doch gewiß und unstreitig ein Unterschied zwischen den Mitteln, die ein Herrschaftsbesizer, wie der verehrliche Fremde zu seyn scheint, und die ein gemeiner Bauer anzuwenden hat.

Der Fremde. Ich habe allerdings ein Herrschaftsgut und bin Baron von Wagenitzdorf. Weil ihr dieses Thema so eben doch besprochen habt, will ich euch als Nachtrag auch noch erzählen, wodurch Ich zum Zweke kam.

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Zu dem vorigen Gespräche ein Nachtrag.

Nie nehme ich einen Ehehalten in Dienst, ohne mich vorher nach seiner Aufführung und seiner Sittlichkeit erkundigt zu haben. Weniger verlasse ich mich auf das Zeugniß seines lezten Brodherrn, als auf die Erkundigung bei andern Personen, die Gelegenheit hatten, ihn kennen zu lernen. Vollkommen ist Keiner, und es liegt mir daher mehr daran, seine Fehler, als seine Tugenden zu erfahren. Fehler sind zu bessern, wenigstens zu mindern, Laster aber nie oder sehr schwer. Laster nenne ich Untreue, Lügen, Spiel, Zank, Saufsucht, oder bei Mägden Faulheit, Liederlichkeit und schmuziges Wesen. Auch nehme ich selten, oder wo ich es vermeiden kann, einen Dienstboten aus meinem Dorfe, oder in der Nähe desselben. Aus ganz entfernten Gegenden sind sie mir am Willkommensten. Die Versuchung zur Untreue ist zu groß, als daß solche Leute, ohne Grundsäze und Erziehung ihr widerstehen könnten, wenn sie arme Eltern und Verwandte in der Nähe haben. Sie meinen sogar, es sei ihnen Pflicht, Gelegenheit aufzusuchen, um diesen etwas zusteken zu können. Am Wenigsten würde ich jemals einen verheiratheten Menschen in meine Dienste nehmen, oder ihn als verheirathet behalten. Habe ich nun einen Menschen gefunden, von dem ich weiß, daß er sich bis jezt ziemlich gut aufgeführt hat, seine Arbeit versteht, und der von seinen Bekannten als fleißig gerühmt wird, so lasse ich ihn kommen und spreche in Gegenwart

zweier oder dreier seiner künftigen Mitdienstboten mit ihm. Ich sage der Magd oder dem Knecht, was man für Arbeit fordere, und schärfe es ihnen besonders ein, von Niemandem, als von mir selbst oder von meiner Tochter Befehle anzunehmen. Ich sage ihnen ferner, was sie von mir zu erwarten haben, nemlich sehr guten Lohn und gut zubereitete reichliche Kost. Bei der geringsten Untreue aber, von der ich sie überweisen kann, augenblikliche Entlassung. Nur ein Paar Mal habe ich Wort halten müssen, da war ich aber auch unerbittlich. Kein Versprechen, nie mehr in diesen Fehler verfallen zu wollen, keine Fürbitte von Eltern, Verwandten und Bekannten konnte helfen. Der untreue Dienstbote mußte auf der Stelle aus dem Hause. Er durfte nicht mehr bis zum andern Morgen bleiben. Dieses machte in der ganzen Gegend Aufsehen und auf meine übrigen Dienstboten bleibenden Eindruk. Finde ich, daß ein Dienstbote faul und träge wird, so ermahne ich ihn, in Gegenwart der Uebrigen, zum Fleiß, stelle ihm die üblen Folgen einmal angewöhnter Trägheit vor, und drohe ihm, wofern er nicht rührsamer werden wolle, mit der Entlassung, sobald sich sein Dienstjahr endet.

Moll. Auf Das hin würden uns unsere Dienstboten in's Gesicht lachen. Vielleicht gingen sie auf der Stelle aus dem Dienste. Denn sie sind starrköpfig und kümmern sich wenig darum, ob sie da oder dort dienen.

Der Fremde. Ihnen diese Gleichgiltigkeit zu benehmen, darin stekt eben das Geheimniß, sich gute Dienstboten zu verschaffen und zu erhalten. Schon in den ersten Monaten ihres Dienens müssen sie sich überzeugen, daß sie keinen bessern Dienst finden können. Ich gebe größern Lohn, als meine Nachbarn, reichliche Kost, und behandle meine Leute mehr mit Güte, als mit Strenge. Haben sie mehrere Jahre mit Fleiß und Treue gedient, so sinne ich selbst darauf, ihnen eine Heirath, ein gutes Unterkommen zu verschaffen. Gelingt mir dieses, so lasse ich sie nie leer von mir gehen, und unterstüze sie selbst noch nachher in ihrem Haushalten. So habe ich Einigen, die mir treu gedient und aus meinem Hause durch meine Verwendung weggeheirathet haben, nach mehreren Jahren, wo sie ein Hagel-Schlag getroffen, ungebeten und unentgeltlich, mit Getreide ausgeholfen. Andern, denen die Seuche ein Stük Vieh raubte, habe ich ein andres an dessen Stelle in den Stall hängen lassen. Für die Kinder Anderer bezahlte ich das Schulgeld bis

zur Konfirmation. Kurz, ich bestrebe mich, Alles so einzurichten, daß die Dienstboten es einsehen, ich begehre treue Dienste zu belohnen, und daß sie es selbst für die größte Strafe halten müssen, wenn sie des Dienstes entlassen werden, ehe sich ihnen eine lebenslängliche Versorgung darbietet. Mit Einem Worte, wer in seinen Dienstboten den Menschen ehrt und der harten Lage nicht vergißt, in der sie sich befinden, wird meistens gutes Gesinde bekommen.

Moll. Allein auf diese Weise kommen Ihnen Ihre Dienstboten sehr hoch zu stehen? Nicht jeder Landwirth oder Güter-Besizer wird dieses nachthun können.

Der Fremde. Diese größern Kosten sind nur scheinbar. Ein treuer, fleißiger und aufmerksamer Knecht kann mir sie in Kurzem ersezen. Sein Fleiß kann mir das Jahr über, ich will nur sagen, zwanzig Taglöhner ersparen, das heißt, 10 fl. baares Geld. Was schadet es daher, wenn ich ihm jährlich 5 — 6 fl. Lohn mehr zahle, als er anderswo bekommen kann? Ist er mir anhänglich, so wird er mein Vieh und mein Feld als sein Eigenthum betrachten. Er wird es auf das Fleißigste auspflügen, auseggen und von Unkraut säubern. Und wenn dadurch nur Ein Schok Getreid mehr auf dem Aker erbauet wird, so ist mir die bessere Kost, die ich ihm gebe, für's ganze Jahr reichlich ersezt.

Werden meine Dienstboten krank, so schike ich sie, wie meistens anderwärts geschieht, nie nach Hause, vielmehr bezahle ich Arzt und Apotheke, und gebe ihnen das Essen von meinem Tische, oder lasse ihnen bereiten, was der Arzt vorschreibt. Eine solche theilnehmende Behandlung fesselt an den Brodherrn und an sein Interesse. Der Stand des Dienstboten ist ohnehin ein harter Beruf. Warum sollte sich der Menschenfreund nicht alle Mühe geben, ihn zu erleichtern?

Bei der Heu- und Getreideernte, wo die Leute ungemein vieles Lästige durch die brennende Sonnenhize auszuhalten haben, lasse ich immer einige Kannen Bier auf die Wiese oder das Feld bringen, sie damit zu laben. Oefters hat dieses so viel gewirkt, daß meine Knechte und Taglöhner unaufgefordert, weil sie vermutheten, es möchte am andern Tage regnen, bis 10 Uhr bei Mondenschein gearbeitet haben, um Heufutter oder trokenes Getreide in die Scheunen zu bringen. Ein Paar Fuder Heu, oder 5 bis 6 Schok Getreide, außerdem mehrere Tage dem Re-

gen Preis gegeben, wäre es nicht durch diese verdoppelte Anstrengung eingebracht worden, hat mir das gespendete Bier zehnfach ersezt.

Uebrigens halte ich strenge auf Ordnung und Sittlichkeit! Knechte und Mägde dürfen früher nicht an die Arbeit gehen, ohne, ehe sie ihre Frühsuppe verzehren, gemeinschaftlich ihr Morgengebet zu verrichten, wobei ich nicht selten selbst zugegen bin. Sonntags muß immer die Hälfte meiner Leute früh, die andere Hälfte Nachmittags die Kirche besuchen. Nachtschwärmereien werden durchaus nicht geduldet. Um 10 Uhr wird der Hof geschlossen. Die Schlüssel des Thors werden in mein Zimmer gebracht. Würde ein Knecht verrathen, oder von mir ertappt, der auf einem verbotenen Wege bei Nachtzeit aus dem Hofe gegangen, so wäre seine Strafe augenbliekliche Entlassung. Indessen erlaube ich meinen Dienstboten sehr gerne, von Zeit zu Zeit ein Vergnügen nach ihrer Wahl, z. B. einem Tanze beizuwohnen, eine Kirchweih oder einen Markt zu besuchen, schenke ihnen auch bisweilen etwas dazu, aber Niemand darf länger als bis 11 Uhr aus- oder im Wirthshause bleiben. Gerichts-Diener und Wirthe sind mir für diese Polizeistunde verantwortlich.

Moll. Ich finde diese Einrichtungen sehr zwekmäßig, allein wie können Sie überall zugegen seyn? Wie immer Alles mit eigenen Augen sehen? Ich fürchte — verzeihen Sie — Sie werden mit aller Vorsicht doch betrogen.

Der Fremde. Keine Regel ohne Ausnahme. Ich gebe gerne zu, daß dieses bisweilen geschehen mag. Allein immer mit einer Art von Scheue, und daher selten. Ein Dienstbote fürchtet sich vor dem andern. Auch wurden mir nicht selten dergleichen geheime Anzeigen gemacht; doch machte ich nie auf der Stelle davon Gebrauch, vielmehr bezeigte ich dem Angeber meinen Unwillen. Ich ließ es ihm bemerken, daß es unedel sey, den Angeber und Verräther seiner Kameraden zu machen. Würde man solchen Angebereien Gehör geben, so würde Dieses beständigen Streit und Zank unter ihnen verursachen. Oefters aber, wenn nach einem halben Jahre um Erlaubniß zur Besuchung von Verwandten, oder eines Tanzes oder Marktes nachgesucht wurde, warne ich ernstlich, solche nicht, wie bei jener Gelegenheit, zu mißbrauchen. Dann können die Leute nicht mehr darauf rathen, von wem ich es erfahren, und müssen vermuthen, daß sich überall ihnen ganz unbekannte Aufseher befinden.

Moll. Ich danke Ihnen für diese Mittheilungen, die um so mehr Werth haben, und um so zuverläßiger und anwendbar sind, da sie sich auf erprobte Erfahrungen gründen. Man sollte alle geizige Hausväter und alle böse und zanksüchtige Weiber in Ihre Schule schiken.

Der Fremde. Beiden ist nicht zu helfen, aber Beide bestrafen sich selbst. Der, welcher am Freigebigsten scheint, spart gewöhnlich am Meisten. Er gewinnt sicher am Ende, wenn der Geizige, der jeden Kreuzer zehnmal umwendet, bis er sich entschließt, ihn auszugeben, wenig vor sich bringt. Die Landwirthschaft ist ein Gewerbe, wie jedes andere. Man muß manchmal unbedenklich ein Paar Gulden aufopfern, um solche auf einer andern Seite doppelt zu gewinnen.

Der Fremde erzählte bei dieser Gelegenheit manche drollige Anekdote von der Art, wie ihm bekannte Gutsbesizer ihre Untergebenen behandeln, z. B. von einem gewissen Herrn v. Y., der, wenn er seine Knechte auf einer Nachlässigkeit, oder bei schlecht gemachter Arbeit, oder etwelcher Untreue antrifft, gewaltigen Zank und Streit erhebt, sie dann im Zorn verläßt, ihnen dann drei bis vier Tage ausweicht und sorgfältig vermeidet, mit ihnen zu sprechen. — Diese Leute haben nun seine Methode, seinen Unwillen auszudrüken, so gut studirt, daß, wenn sie etwas vorhaben, wobei sie den Brodherrn nicht gerne mögen zusehen lassen, in seiner Gegenwart vorsäzlich etwas recht Ungeschiktes machen, oder wohl gar etwas an einem Geräthe verderben, um seine Galle aufzuregen, fest versichert, daß er sich dann mehrere Tage nicht bliken lassen wird, und sie volle Zeit haben, ungestört zu thun, was ihnen beliebt.

Wiederum, so fuhr derselbe fort, habe ich einen Gutsbesizer gekannt, der, wenn er bei guter Laune war, sich mit seinem Gesinde sehr gemein machte, mit ihnen scherzte, sich von seinen Knechten vorpfeifen und von den Mägden vorsingen ließ, ja wohl mit den leztern auf ganz ungeziemliche Art schäkerte und spaßte. Dadurch verlor er alle Achtung und man folgte ihm nur in so weit, als es den Leuten gut dünkte. In übler Laune wollte er dann mit einem Mal den Herrn spielen, allein all sein Zanken und Toben half nun nichts mehr. Das Gesinde machte Scherz daraus, und die Mägde erinnerten ihn wohl gar an die Vertraulichkeiten, die er sich erlaubt hatte. — Ueberhaupt, sagte der Herr Baron, bin ich kein Freund vom Schelten,

Schreien und Poltern, vielmehr suche ich mein Gesinde mit möglichster Güte und Freundlichkeit zu behandeln. Aber ich bin dabei immer ernst, und vergebe meiner Würde kein Haar breit. Ich dulde auch deßwegen keinen Widerspruch und keine Einrede. Was ich befehle, muß pünktlich befolgt werden. Aber ich übereile mich auch nicht mit meinen Anordnungen, sondern überlege vorher, wie und in welcher Ordnung Alles geschehen soll, damit kein Geschäft das andere hindere, sondern Alles richtig in einander greife. — Finde ich eine begangene Nachlässigkeit, oder eine schlechte, nur obenhin verrichtete Arbeit, so berede ich es mit wenigen Worten, ohne allen Mißmuth, sage, wie es hätte gemacht werden sollen, und lasse es auf der Stelle, in meiner Gegenwart verbessern. Geschieht dieses im Beiseyn eines Theils des Gesindes, oder anderer Personen, so thut es dem Fehlenden gedoppelt mehr und macht weit mehr Eindruk, als alles Schmähen und Zanken. Der Dienstbote ist dadurch genöthigt, wenn auch ohne es zu gestehen, seinen Fehler einzusehen, sich zu schämen, und da er nun etwas Besseres wiederhergestellt, als zuvor, so sieht er auch ein, daß der Tadel seines Herrn richtig und verständig gewesen.

Moll. Ich sehe es schon, der Herr Baron haben Sich in Ihre Oberherrschafts-Rolle gut einstudirt und Sich selbst wohl beherrschen gelernt. Das Leztere allein gibt jedem Dienstherrn schon große Vortheile über seine Dienstboten.

Der Fremde. Ich habe das gelernt, indem ich auf die Fehler merkte, welche ich andere Herrschaften mit ihren Dienstboten begehen sah, vorzüglich in Städten und insbesondere dort von so vielen Frauen.

Moll. Ja, da weiß ich nicht, wer manchmal gegen die Dienstboten toller ist, der Herr oder die Frau.

Der Fremde. Man weiß es wohl, und die Nothwendigkeit erfordert es oft, da manche Dienstboten aus natürlicher Trägheit, theils auch oft aus Bosheit, ihre Schuldigkeit nicht thun, daß sie mit Ernst zu selber angewiesen werden müssen; aber die Art, mit welcher man dieses bewirkt, soll immer so beschaffen seyn, daß man aus unserem Betragen schließen könne, wir haben freie Leute, und keine Sklaven vor uns. — Die Maulschellen und die Stokschläge sind dem Ehehalten nie angenehm, wenn sie auch von der gnädigen Frau oder dem gnädigen Herrn kommen, und den gestrengen Herrn, so wie die ge-

strenge Frau, berechtigt dieser ihr Ehrentitel keineswegs zu solchen Grausamkeiten. Diese Art, mit Dienstboten umzugehen, ist ein wahres Polizeiverbrechen, und verdiente, Andern zum warnenden Beispiele, allezeit öffentlich geahndet zu werden. Ist mir ein Diener oder eine Magd nicht anständig, befolgen sie meine Befehle nicht, lassen sie sich durch kein Zureden, durch keine Warnungen auf bessere Wege bringen, so habe ich ja freie Macht, sie aus meinem Dienste auch vor der Zeit fortzuschiken; und begehen sie ein Verbrechen, das ich nicht befugt bin, zu bestrafen, so gibt es jeden Orts Obrigkeiten, welche mir um so eher hilfreiche Hand bieten werden, als sie selbst wohl wissen, daß Niemand sich sein Recht selbst verschaffen, Niemand seinen Bruder schlagen, und Niemand Tyrann über seinen Nebenmenschen seyn darf.

Ich glaubte Anfangs, daß die Frauen jene Mädchen, welche sie in ihre Dienste zu nehmen gedenken, darum vorzüglich um ihren Taufnamen fragen, damit sie selben im Falle der Noth sogleich rufen können. Allein! da ich nur ein sehr geringer Kenner von der jezigen Mode bin, so mußte ich in der Folge bald erfahren, daß bei mancher Frau die schändlichen Namen: Trampel, Drache, gemeiner Fezen, faule Sau und Erzkanaille, mit den Namen: Lottchen, Nannchen, Evchen oder Suschen eine und die nemliche Bedeutung haben. Dieses ist nun freilich das Betragen nicht, welches wir gegen unsere Dienstboten beobachten sollen. — Sie sind uns Ehrfurcht und Gehorsam schuldig, und sie werden uns beides mit desto grösserer Willfährigkeit leisten, mit je mehr Menschenliebe und Herablassung wir ihnen begegnen. Diese Herablassung muß aber auch nicht in einen Mißbrauch unserer Vorrechte ausarten. Der Herr muß nicht glauben, daß er die nemlichen Pflichten gegen seine Magd, wie gegen seine Frau habe, und die Frau muß nicht irre werden, und in gewissen Zeitpunkten den Diener für ihren Herrn ansehen. Hier wäre ein weites Feld für einen Sittenprediger, wenn er die unseligen, oft schreklichen Folgen zeigen wollte, welche dieser Unfug schon verursacht hat. Mir sey es genug, zu sagen: daß derselbe alle Achtung, und die Lust zum Gehorsam aus den Herzen der Ehehalten verbannt, oft ganze Familien entzweit und zu Grunde richtet, und uns alle Freimüthigkeit benimmt, unsere Untergebenen in nöthigen Fällen zu ihren Pflichten anzuweisen, weil uns unser Gewissen immer vorsagt: sie werden dir dein böses Herz vielleicht selbst vorwerfen.

Ehrliebende Ehehalten rechnen es sich zur Schande an, wenn sie vor der gewöhnlichen Zeit aus ihrem Dienste verwiesen werden, und haben noch obendrein das Unglük, meistens kein gutes Unterkommen mehr zu finden; daher sollen gutdenkende Herrschaften diesen Umstand recht nahe beherzigen, und diese armen Leute nicht durch Chikane nöthigen, ihren Dienst zur Unzeit zu verlassen, oder durch eben diese Chikane scheinbare Ursachen herausgrübeln, sie aus ihrem Hause auf diese Art fortzuschiken.

Glauben sollte man es nicht, aber Wahrheit, traurige Wahrheit ist es, daß oft Kaprize, niederträchtiger Eigennuz, Vorliebe zu andern Ehehalten, thörichte Neigung, immer mit ihren Leuten zu wechseln, oder der unchristliche Geldgeiz und die Begierde, den Dienstboten ihren verdienten Lohn zu entziehen, manchen Herrn und manche Frau veranlaßt, sie mit dem ungezogendsten Muthwillen so lange zu hudeln, so lange zu chikaniren, bis sie den Dienst freiwillig verlassen, oder solche Nattern Ursachen herauszwingen, sie aus demselben mit leerer Hand fortzujagen.

Die Folgen, die aus solchen unverantwortlichen Bedrükungen entstanden sind, sind auffallend und schreklich, und mir selbst ist ein unglüklicher Knecht bekannt, der aus dieser Ursache von Kummer und Schande beladen in die tiefste Melancholie, von dieser in Verzweiflung gerieth, in selber eine Mordthat beging, sich selbst bei Gericht angab, und dann vor etlichen Jahren den Kopf durch das Schwert des Henkers verlor.

Zu wünschen wäre endlich noch, daß dagegen auch die Dienstboten, welche gute Herrschaften haben, es ihrerseits immer und überall mit Dank und Treue erkennen und vergelten möchten. Sie sind ihnen Arbeiten und Treue im genauesten Verstande schuldig. Jede Viertelstunde, jede Minute, in welcher der Dienstbote seine Schuldigkeit nicht thut, ist ein offenbarer Diebstahl, den er wider seine Herrschaft begeht. Sie muß die Kosten auf Lohn und Unterhalt bestreiten, und man muß also aus allen Kräften trachten, ihr selbe durch Fleiß und Arbeit wieder hereinzubringen, oder doch wenigstens zu erleichtern. Der Dienstbote soll seiner Herrschaft Nuzen auf alle nur mögliche Art befördern und Schaden abwenden; daher ist es eine unverzeihliche Sünde, wenn es derselbe im Hauswesen so anstellt, daß die Mutter, die Schwester, Freundin, oder der Liebhaber mit aus des Dienstherrn Schüssel ißt, wenn er auf den Marktkorb

schlägt, die Speisen verfälscht, und den unedeln Gewinnst in das Kaffee- oder Methhaus, auf den Tanzboden, oder zu dem Lottokollekteur trägt, oder auf den Luxus und die Kleiderpracht verwendet.

Es ist unaussprechlich, welchen Schaden solche untreue Ehehalten in einem Hauswesen in einem einzigen Jahre anrichten können. Hier einen Pfennig, da einen Kreuzer, und dort ein Groschenstük auf solche Art auf die Seite gebracht, macht oft mehr aus, als Kost und Lohn für 3 und 4 Mägde in einem vollen Jahr betragen. Dieser Schade ist noch weit beträchtlicher in öffentlichen Gewerbshäusern, wo sich der Herr oder die Frau durch einschläfernde Worte und scheinheiliges Betragen täuschen lassen, und solchen Unholden die Einnahme des Geldes anvertrauen.

Die Dienstboten sind unentbehrliche Theile der häuslichen Gesellschaft, und sollen sich wie die Glieder einer Kette an selbe anschliessen. Daher müssen sie Alles sorgfältig vermeiden, was Zwietracht und Uneinigkeit in dieser Gesellschaft anrichten kann; nicht Frau, nicht Herr, nicht Kinder, nicht Geschwisterte, nicht Blutsverwandte gegen einander aufhezen, nicht von einem Hause zum andern plaudern, die Herrschaft verkleinern, ihre Ehre antasten, alles Dieses sind wahre Polizei-Verbrechen, die niemals ungestraft hingehen sollten. Starrsinn, Widerwillen und Faulheit will ich dem Ehehalten noch eher verzeihen, als nur ein einziges von obigen Lastern, weil ich dieses verbessern, oder den Schuldigen aus meinem Dienste verweisen, mithin dem Uebel auf ein Mal abhelfen, die verlezte Ehre nicht gleich wieder ersezt, die angefachte Zwietracht abgethan, oder die zugezogene Feindschaft vermieden werden kann.

Der Dienstbote, der die geheiligten Bande der Ehe zerreißt, und durch Verführung oder andere Kunstgriffe den Herrn oder die Frau in sein Garn zieht, ein geheimes Liebesverständniß mit selbem unterhält, Kindern und Freunden das Ihrige abstiehlt, ist ein Ungeheuer in der menschlichen Gesellschaft und müßte mir unter allen Polizeiverbrechern auf das Schärfeste bestraft werden.

Wäre ich irgendwo ein solcher Ehehaltenrichter, wie manche Scheinjungfer, die auf Kosten ihres ehemaligen gnädigen, gestrengen, oder wohlweisen Herrn aus dem Gemeindesäkel seiner Familie zehrt, wie mancher Galantom, der mit dem Beutel seiner gnädigen oder tugendreichen Dienstfrau nach Belieben schaltet,

müßte mir auf ewig an einen Ort wandern, wo sie auf öffentliche Unkosten unterhalten, und zur anständigen Handarbeit angetrieben werden müßten.

Lippleder. Davon wissen wir auf dem Lande wieder nichts.

Der Fremde. In anderer Gestalt, meine ich, wohl doch oft. Denn wie manche Bäuerin, wie mancher Bauer, haben mit Hülfe des Knechtes oder der Magd schon Gatten gemordet und es am Rabensteine gebüßt.

Moll. Da der Herr Baron uns so viel trefflich Schönes über die Art, wie Sie mit ihren Dienstboten zurecht kommen, gesagt haben, wäre ich wohl begierig, wenn es nicht zu unbescheiden verlangt ist, auch noch zu erfahren, wie Sie Sich in landwirthschaftlicher Praxis ohne allen Zweifel wohl auch Ihre ganz eigenthümliche Bahn werden gebrochen haben?

Der Fremde. Hab' auch Nichts oder nur Weniges gelassen, wie ich's gefunden oder bei Andern gesehen habe. Indeß ich glaube, was die eigentliche Feldwirthschaft betrifft, läßt sich nirgends ein stark von anderen abweichender Unterschied verbessern. Dagegen im Gehöfe und in den Stallungen weiche ich von vielen herkömmlichen Dingen ab, und davon will ich Ihnen mit Vergnügen erzählen.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Der Fremde erzählt, in welchem Zustande er seine eigene neu angetretene Landwirthschaft gefunden und wie er sie anders eingerichtet habe.

Bei Uebernahme meines Gutes war mit dem Mangel an Futter der Mangel an Streu verbunden. Stroh war nicht zur Fütterung vorhanden, als Streumittel konnte es gar nicht verwendet werden. Einen großen Fehler beging ich dadurch, daß ich nicht fest darauf bestand, alles Nuzvieh, für welches kein Futter da war, sogleich zu verkaufen und erst mit den wachsenden Vorräthen an Futter wieder zu ergänzen. So hatte ich ein volles Jahr mit Futtermangel zu kämpfen und die Mistvorräthe blieben im Verhältnisse gering. Als Streumittel wurde Anfangs Waldstreu aus großer Entfernung von einer anderen Besizung herbeigeholt; bald fand sich indessen in der Nähe ein besseres Streumittel. Als im ersten Herbste, nachdem die Felder bestellt waren, mit Urbarung von Lehden der Anfang gemacht

wurde, fanden sich in einem zu diesem Zweke entwässerten Sumpfe eine große Menge Binsenkaupen. Diese ließ ich durch ein zu diesem Zweke verfertigtes breites Beil in noch nassem Zustande (denn in trokenem Zustande sind sie schwerer zu zerschneiden) auf einem Hakekloze in schmale Streifen zerhauen und an der Sonne wie Heu dürr machen; dann in Schober sezen und zur Einstreu verwenden. Ein besseres Streumittel wird man nicht leicht finden, denn die vielen kleinen Binsenwurzeln, welche sich in trokenem Zustande sehr aufblähen, saugen eine große Menge Feuchtigkeit auf und halten dieselbe lange an. Nach Verwendung dieses Streumittels wurden Teichschlamm, so troken als möglich, das im Herbste abgefallene und sorgfältig gesammelte Laub, Moos, von den vermoosten Wiesen ausgerechet, Rasen, so wie auch nur Erde von den Abwänden zur Einstreu in die Stelle verwendet, bis das hinlänglich erbaute Streustroh die Ersazmittel nach und nach immer mehr verdrängte.

Da statt einer Miststätte nur ein Loch vorhanden war, wo der Mist und die Gülle bei Regenwetter weggeschwemmt wurden, so war der erste Bau, welchen ich ausführte, eine Mist-Stätte mit einem großen Güllebehälter. In diese Miststätte wurde Anfangs täglich, bei zunehmenden Streumitteln wochentlich zwei Mal der Mist aus den Ställen aufgeschichtet.

Obgleich der Mist hier nicht mit Gülle begossen werden konnte, wenn er zu troken wurde, so faulte er doch ziemlich schnell und konnte so immer im halbverrotteten Zustande auf das Feld gebracht werden. Dieses war damals ganz nach meinem Wunsche, weil ich ihn so für am Wirksamsten hielt. Dennoch konnte aus Mangel an Mist der gewöhnliche Grad der Fäulniß nicht jederzeit abgewartet werden, und ich sah mich genöthigt, auf ein Stük Feld, welches gedüngt werden sollte und welches einen düngerarmen Lehmboden enthielt, erst frisch aus dem Stalle gebrachten Mist mit zu verwenden. Die Früchte standen indessen auf dem frischen Miste eben so gut, als auf dem verrotteten, was mich um so mehr wunderte, als sich bei genauer Berechnung ergab, daß mit dem Miste, welcher gleich aus dem Stalle, nachdem er daselbst mehrere Tage unter dem Viehe gelegen hatte, verwendet worden, zwei Mal so viel Land gedüngt worden war, als er im halb verrotteten Zustande bedüngt haben würde. Mehrere auf schwerem und leichtem Boden mit Kartoffeln, Erbsen und Wiken angestellte Versuche gaben

denselben Erfolg; es zeigte sich aber sehr auffallend, daß der Mist, welcher längere Zeit im Stalle unter dem Viehe gelegen hatte und von hier sogleich auf das Feld verwendet worden war, vor Allem den Vorzug verdiente. —

Hierdurch bewogen, ließ ich nun in den Ochsenställen den Mist so lange unter dem Viehe liegen, als Raum dazu da war, und in Ermanglung hinlänglichen Strohes wurden Laub, Moos, abgestochene Rasenstüke, Teichschlamm und Erde untermischt eingestreut. Der Erfolg war sehr günstig an Menge und Wirksamkeit des so erhaltenen Mistes.

Als im Jahre 1833 das Gut mein Eigenthum wurde und ich in der Bewirthschaftung völlige Freiheit hatte, richtete ich die Ochsenställe so ein, daß mit dem Wagen der Mist ausgefahren werden konnte, und da das Streustroh bald in Ueberfluß vorhanden war, so wurden alle andere Ställe eben so eingerichtet. Man kann mir einwenden, daß die Reinlichkeit, besonders in den Kühställen, durch diese Einrichtung beeinträchtigt werde; ich gebe dieses zu, wenn es an Einstreu fehlt, da indessen jezt Streu-Stroh im Ueberflusse vorhanden ist, so wird die Reinlichkeit eher dadurch gefördert; denn je höher der Mist unter dem Viehe liegt, desto trokener steht es im Stalle, und nur in 6 — 8 Wochen ein Mal belästigt es das Ausfahren des Mistes, wobei das Milchvieh an diesem Tage in die Ställe des Zugviehes, welches den Mist ausfährt, gezogen wird. Sehr zu berüksichtigen ist die große Ersparniß an Arbeit und Zeit, welche diese Einrichtung gestattet.

In den Stallungen der Ochsen und des Zugviehes sind Abzüge für den Urin bei dieser Einrichtung völlig nuzlos, weil derselbe bei genügender Einstreu sämmtlich im Miste bleibt, in den Kühställen aber, wo der Urin mehr auf dem hinteren Theile des Kuhstandes angehäuft wird, ist, wenn man hinter den Kühen einen freien Gang haben will, ein Abzug der Reinlichkeit wegen nothwendig. Sämmtliche Rindviehställe sind jezt so eingerichtet, daß das Vieh mit den Köpfen nach dem 6 Fuß breiten Längengange in der Mitte des Stalles und mit den Schwänzen nach den Umfassungsmauern zu steht. In dem Kühstalle befinden sich hinter den Kühen zwischen den Viehständen und den Mauern Gänge, welche durch eine aufgesezte Brettwand von den Viehständen und dem daselbst sich anhäufenden Miste getrennt sind und daher stets reinlich bleiben, indem dazwischen

eine Abflußrinne angebracht ist, in welcher die überflüssige Gülle ablaufen kann.

Da das Vieh den Mist unter sich fest tritt, dieser mit der Luft wenig in Berührung kommt, nicht fault und bei gleichmässiger Vertheilung der thierischen Auswürfe und der Einstreu die erstere völlig aufnimmt, so ist er, wenn beim Ausfahren desselben die oberste Schicht abgezogen und wieder eingestreut wird, völlig gleichmässig, was man auf der Miststätte nie in diesem Maße antrifft, was aber auf den völlig gleichmässigen Stand der Feldfrüchte den größten Einfluß hat.

Um die ungleiche Wirkung des Mistes der Pferde und Schweine auf die Feldfrüchte aufzuheben, wird der Mist aus den Pferde- und Schweine-Ställen, welche von den Ständen der Ochsen nur durch einen Futtergang getrennt sind, von Zeit zu Zeit unter die Ochsen gebracht und dadurch mit dem Miste der Ochsen völlig gemischt.

Nur im Winter, wenn anhaltende Kälte das Einakern des Mistes nicht gestattet, die Ställe aber den Mist nicht mehr fassen können, wird derselbe auf das Feld in große Haufen gefahren, schichtenweise festgerammt, auf jede Schicht aber eine Schicht Erde, dann wieder eine Schicht Mist und wieder Erde gerammt, bis aller Mist auf den Haufen gebracht ist. Zulezt wird der ganze Haufen mit Erde zugedekt und diese festgeschlagen, damit die Ausdünstung des Mistes möglich vermieden und die nicht zu vermeidende von der Erde aufgenommen wird. Diese Haufen werden sehr regelmässig und hoch angelegt und im Frühjahre senkrecht verladen, damit die Schichten gehörig gemengt auf den Aker kommen.

Um hierzu im Winter auch bei Frost ungefrorne klare Erde zu haben, muß schon im Herbste darauf Bedacht genommen und ein Erdhaufen durch Stroh und Mist vor dem Froste geschüzt werden.

Auch bei völlig hinlänglichem Streustrohe wird bisweilen eine Schicht Erde besonders in die Schafställe gebracht, welche, da die Stroheinstreu ohnehin reichlich ist, zwar nicht mit Urin durchdrungen werden kann, aber die aus dem Miste sich verflüchtigenden Dämpfe aufnimmt uud einer zu starken Erhizung des Mistes vorbeugt, daher denselben vermehrt und verbessert.

Einen höchst günstigen Erfolg gab Torf, welchen ich auf dieselbe Art, wie oben von der Erde beschrieben ist, schichtenweise

mit Stallmist mischen ließ und, nachdem er vom Mistdampfe durchdrungen und stark erhizt worden war, wozu 8 Wochen hinreichten, zur Düngung kiesiger Felder anwendete. Die im Torfe enthaltene, der Fruchtbarkeit nachtheilige Humussäure schien völlig aufgehoben zu seyn, und dieser aus Torf und Mist bestehende Dünger zeichnete sich besonders durch Nachhaltigkeit vortheilhaft aus.

Die wenige aus den Ställen ablaufende Gülle wird in einer ausgemauerten bedekten Grube gesammelt. Diese Grube ist zugleich das Grab für alle abgegangenen Thiere. Die dadurch höchst wirksame Gülle wird bei feuchter Witterung auf Wiesen und Obstgärten ganz dünn verwendet.

Da jezt aller Mist aus den Ställen sogleich auf das Feld gebracht wird, so ist eine Miststätte durchaus nicht mehr nöthig. Die früher erbaute ist daher ausgefüllt und dadurch ein geräumigerer Hof erlangt worden. Dagegen ist an einem andern Orte eine kleine Düngerstätte angelegt, in welche aller Kehricht und Koth vom Hofe und den Wegen, Abraum aller Art, klarer Bauschutt, die Erde und der Abraum aus den Holzställen, die Ausleerungen der Abtritte u. dgl. das ganze Jahr hindurch schichtenweise aufgehäuft und im Herbste und nach der Heuernte senkrecht verladen und auf die Wiesen verwendet werden. Wenn aller Abraum sorgfältig gesammelt wird, so erhält man eine sehr große Menge dieses Düngers, und es werden jährlich mehrere hundert Fuder desselben ausgefahren und zur Düngung der Wiesen verwendet. Das mehrmalige Umstechen dieses Düngers hat sich nicht bezahlt, und ich glaube, daß diese Arbeit, auf das Sammeln aller nur aufzufindenden Düngungsmittel angewendet, viel vergütet wird. Das Umarbeiten verrichten die in diese Düngerstätte alltäglich eingelassenen Zuchtschweine.

Zu geringen Ernten war nur geringer Scheuerraum nöthig gewesen, mit dem Wachsen der Ernten mußten auch die Scheuern vergrößert werden, da die Aufbewahrung des Getreides in Feimen viele Schwierigkeiten hat. Obgleich zwei Scheuern erbaut wurden, von denen ich die eine bis zur Ernte zugleich als Sommerstall für die Schafe benüzte, und eine zweite deren Größe, indem man sagte, daß es an Füllung fehlen würde, Anfangs sehr verspottet wurde, so mußten doch im vorigen Jahre wieder 7 Feimen gesezt werden, und es wird daher im folgenden Jahre eine noch größere Scheuer entstehen. Eben solche Ver-

änderungen mußten in den Stallungen eintreten. Bei diesen Veränderungen war es indessen möglich, alle Stallungen so neben einander zu legen, daß sie durch einen Mittelgang, welcher durch alle Ställe bis in die Schäferei führt, verbunden sind, wodurch die Aufsicht sehr erleichtert wird.

Die Ställe sind mit Ausnahme der Schäferei sämmtlich gewölbt und so eingerichtet, daß das Rindvieh mit den Köpfen nach dem Mittelgange steht, welcher über 5 Fuß breit ist, und daß der Mist mit dem Wagen aus den Ställen ausgefahren werden kann.

Die Ställe der Kühe und des Jungviehes sind durch eine Futtertenne von den Ställen der Ochsen, Schweine, Pferde und des Geflügels abgesondert, worauf der Schafstall folgt. Die Ställe der Schweine sind nur durch den Futtergang von denen der Ochsen getrennt, so daß der Schweine-Mist alle 8 Tage mit Leichtigkeit auf die Stände der Ochsen gebracht werden kann. Die weiteren Einrichtungen wegen Behandlung des Mistes sind schon oben erwähnt worden.

Große Schwierigkeiten beim Bauen verursachten die ungleiche Lage des Hofes und die Höhen hinter demselben, wodurch vor jedem Baue Abgrabungen Statt finden mußten. Der durch diese, so wie durch die zur Vergrößerung des Hofes überhaupt vorgenommenen Abgrabungen gewonnene Boden, welcher nicht schlecht war, konnte bei Urbauung der steinigen Lehden gut angewendet werden. Diese abzugrabende Höhe hinter dem Wirthschaftshofe gestattete aber auch eine Einrichtung zum Abladen des Getreides durch Luken in den Dachraum der Scheuern, wodurch in der Ernte viel Arbeit erspart wird.

Doch, wozu erzähle ich euch von meiner Wirthschaft? Ihr werdet Mancherlei schon selbst probirt und erfahren haben, auch hat da euer Freund Moll ganz richtig bemerkt, daß zwischen Groß- und Kleinbegüterten in mancher Hinsicht ein Unterschied ist; und hier in Dem, was ich von meinen Stallungen und von meinem Mist und Mistausfahren sagte, kommt erst viel darauf an, ob man viel oder weniger Vieh hat u. s. w.

Laßt mich aber jezt auch eure Wirthschaft einmal beschauen, und wir können unter Weges noch gar Vieles plaudern.

Mit diesen Worten erhob sich der Herr Baron, — und die ganze Versammlung mit ihm. Es wurden nun Häuser und Gärten, Stallungen und Wiesen, Felder und Waldungen sowohl

bei Simon Strüf, als bei dessen Nachbarn, durchgangen und durchsprochen, und der Herr Baron spendete gar manchen Lobspruch und fragte den Simon Strüf mit Erstaunen, wie er denn nur alle seine Nachbarn habe so Eines Sinnes machen können, da doch sonst der gemeine Bauer für solche Neuerungen nicht so leicht zu gewinnen sey?

Da lächelten die Nachbarn und sprachen: „Wir waren lange genug auch nur solche Bauern, die immer bei der alten Hake bleiben, lachten Anfangs über Simons neue Einrichtungen und prophezeihten ihm baldiges Verderben dabei. Aber am Ende mußten uns ja doch die Augen aufgehen, als Er reich wurde und Wir arm blieben." —

Es war schon ganz nahe Abend geworden, ohne daß der Herr Baron den so schnellen Verlauf der Zeit bemerkt hatte. Er wunderte sich selbst darüber und bedauerte, daß dringende Geschäfte, die er noch in der Stadt zu besorgen habe, kein längeres Bleiben mehr erlaubten.

Er nahm Abschied und sagte: „Ich bin hieher gekommen, weil ich von Lichtendorf und dem wakern Simon Strüf schon so viel hörte, also doch auch einmal sehen wollte, was denn das Völklein da für Wirthschaft treibe. Ich muß gestehen, daß ich nicht daran dachte, hieraus für mich selbst etwas Neues zu lernen. Aber ich bekenne es nun gerne, daß ich Mancherlei doch gelernt habe. — Eines aber vorzüglich habe ich gelernt, das ich, wenn ich nicht hieher gekommen wäre, auch nie gelernt hätte. Ich habe nemlich bisher nur immer mein eigenes Gut im Auge gehabt und mit Einführung neuer erprobter Entdekungen in der Haus- und Landwirthschaft zu verbessern gestrebt. Um die Bauern ringsherum bekümmerte ich mich nicht. Jezt aber, seit ich gesehen, was jeder gemeine Bauer zu thun im Stande wäre, wenn er nur dazu die rechte Anleitung bekäme, will ich meine mir gesammelten ökonomischen Kenntnisse auch auf die Bauern meiner Nachbarschaft übertragen. Sehet, das hab' ich hier gelernt! Euch, brave Lichtendorfer und Dachsheimer aber, da ich einer besondern Angelegenheit wegen jezt öfter in diese Gegend komme, werde ich noch manchmal besuchen, und dann immer zu viel früherer Tageszeit, damit wir recht lange bei einander bleiben und recht viel mitsammen plaudern können!"

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Großer Nuzen aus dem Mist-Dampf,

oder:

Anleitung, jede Jauchert Aker, Matten, Weide oder Reben schon allein mit dem Dampf von einem einzigen Fuder frischem Mist besser zu düngen, als mit 20 Wagen voll verjährtem; und sofort allen rohen Boden durch einige Arbeitstage in Gartenerde umzuwandeln.

Des Herrn Baron von Wagnitzdorf neues Verfahren mit dem Stallmiste gab nach dessen Abreise den versammelten Bauern noch gar vielen Stoff zu Bemerkungen über diesen allerwichtigsten Artikel in der Landwirthschaft, und Simon Strüf wurde dadurch wieder an sein vor einigen Jahren verkäuflich ausgebotenes Geheimniß erinnert, wie man einen Mist bereiten könne, wovon ein Fuder so viel Wirkung mache, als zwanzig vom gewöhnlichen. Die Bauern waren Alle sehr begierig, dieses Geheimniß auch zu erfahren, und Simon las es ihnen gedrukt also wörtlich vor:

Statt den Mist in großen Haufen aufzuthürmen, wovon der Gährungsdampf nuzlos in die Luft verfliegt, verlange ich, daß man den täglich aus dem Stalle geförderten frischen Mist in nicht größern Haufen, als ein einspänniges oder höchstens zweispänniges Fuder Mist bildet, sogleich mit 5 bis 6 Fuß hoch Erde zu allen Seiten überdeke, damit der Dampf des bald in Gährung gerathenden Mistes in diesen Grundhaufen sich auflösen (erstiken) müsse, also nicht heraus könne, wodurch gewöhnliche, bekannte Mistbeet-Erde der Gärtner gebildet wird, welche den Gärtnern eben so gute Dienste zum Düngen leistet wie der Mist selbst.

Aber noch weit günstigern Erfolg wird man erhalten, wenn man gebrannten, jedoch an der Luft schon ganz wieder zerfallenen, verwitterten oder verfrornen Kalk (welcher alles Aezende und zum Mauern Taugliche muß verloren haben) oder zu Staub geschlagenen Mörtel von alten Mauern, oder auch sogenannte Kalkasche aus Kalköfen diesen Erdhaufen (nicht dem Mist) so beimengt, daß über jede Lage Erde ein wenig Kalkstaub oder Mauerschutt mit der Schaufel aufgestreut wird.

In diesem Fall wird der Kalk in dergleichen Erdhäufen, vom Spätjahr bis zum Frühjahr, oder vom Frühjahr bis zum Spätjahr, so stark salpeterhaltig werden, wie Grund, der 10 bis 20 Jahre lang unter einem Stalle gelegen, und in diesem Ver-

hältniß dann auch düngen, oder vegetationsfähig seyn; wenn der Haufen mit der Schaufel an Ort und Stelle, wo er gebildet wurde, wieder auseinander geworfen wird, so wird man erstaunen, wie reich und lange anhaltend da die Vegetationskraft sich auszeichnen wird; sollte aber dieser Erdhaufe nur zum Ueberstreuen von anderm Pflanzboden oder von Matten, Weiden und Reben verwendet werden, so wird, weil dieses eine kleinere Menge Salpeter auf den Quadratfuß bringt, die Ueberstreuung nur Düngkraft ausüben, wie ausgestreute Holzasche; auf Kleeäkern aber doch noch viel günstiger wirken als Gips.

Jedermann weiß, daß wenn salpeterhaltiger Grund, von unter einem alten Stall her, auf eine Matte gestreut wird, die Stelle sich wohl 10 Jahre lang durch schöneres Gras auszeichnet, während ein anderes Stük Matte, nur mit Mist gedüngt, kaum 2 Jahre anhält.

Die sprechendste Probe von dieser Erfindung für die Viehzucht wird die seyn: eine oder mehrere Kühe einen ganzen Sommer durch mit begipstem Klee zu füttern und aus deren Milch die Butter zu ziehen, auf der andern Seite aber eben so viel Kühe nur mit besalpetertem Klee zu füttern, und Milch und Butter davon zur Vergleichung besonders aufzuschreiben, hernach auch die Gewichtszunahme am Fleisch und dessen Qualität zu vergleichen.

Wie Mistdampf und Kalk aufeinander wirken, um Salpeter zu erzeugen, wird begreiflich, da man aus Erfahrung weiß, daß die Salpetersieder denselben aus dem Grund von alten Ställen auslaugen; aber in keiner Stallerde wird Salpeter vorgefunden, wenn nicht Kalkmörtel durch's Abfallen von den Stall-Mauern, oder im Schutt oder durch Zufall sonst dahin kam. Der Mörtel an den Wänden der Stallmauern wird zwar erst nach 10 bis 20 Jahren mit Salpeterduft beschlagen, weil der Kalk dort nicht in lokerer Staubform, wie in meinen Erdhäufen, und mit gespannter Luft wie da, zum Salpetrigwerden gezwungen wird; — das Stikstoffgas im Mistdampf verwandelt den Kalk in Kalksalpeter, und dieser ist das von den alten Chemisten sogeheißene „allbefruchtende Luftsalz.“ — Je länger nun die Erdhaufen (mit Kalk und Mist beschikt) beisammen gelassen werden, je stärker wird die Salpeterausbildung vor sich gehen, und sie geht auch ohne Unterbrechung so weit, daß wenn man einmal salpetriggewordenen Kalkmörtel von abgebrochenen Mauern

als Sand zum Mörtel an neue Mauern verwendet, diese bald Salpeterfraß zeigen werden; wie schädlich solcher Salpeterfraß den Gebäuden ist, weiß Jedermann; diese Entstehungserklärung kann und wird Vielen ein Wink seyn, um sich vor Schaden in neuen Häusern zu hüten.

Je mehr Kalk in einen solchen Erdhaufen gethan wird, je stärker salpeterhaltig kann derselbe werden, doch möchte es nicht räthlich seyn, mehr als ein Salzfaß voll auf einen Haufen von 20 Fuder Erde zu verwenden, weil das Stikstoffgas aus dem wenigen Mist vielleicht kaum so viel in Kalksalpeter zu verwandeln vermag, oder die Pflanzen in so übermäßig vielem Dung-Salz übergeilen möchten; übrigens wird Eine Art von Boden und Pflanzen mehr Salpeter erfordern als andere, um den günstigsten Maßstab zu erreichen: deßwegen muß diese Ausmittelung den Untersuchungen eines Jeden überlassen werden, und dann kömmt es darauf an, wie viel Kalk man hat; auf alle Fälle ist es klüger, nur ein Virtels- oder halbes Faß voll Kalk auf jeden Haufen zu verwenden, als gar keinen; genaue Verhältnisse auszumitteln überlasse ich jedem Landwirthe selbst.

Wollte man Salpeter zum Auslaugen, für den Handel bestimmt, erzeugen, so dürfte man auch 2 Faß voll Kalk zu einem Haufen nehmen, eben so auch zum weit ausstreuen auf Gras-Boden 2c., wenn man viel Kalk hätte; aber dann müssen diese Haufen viel länger auf einander gelassen werden.

Da man Anno 1746 bei der großen Pest in Marseille 46,000 Leichname in eine alte Kasematte geworfen und Jeden mit einem Faß voll Kalk überdekt, fand es sich bei dem Ausbruch der ersten französischen Revolution, daß alle Körper mit dem Kalk in eine gesammte Salpetermasse übergegangen waren, aus welcher viele Tausend Zentner Salpeter zur Schießpulverfabrikation sind verfertiget worden. Also ist dieses ein Beweis, daß der Kalk unter mehrern Umständen sich in Salpeter verwandeln könne.

Zum Landbau wird der Salpeter nicht aus den ihn enthaltenden Erdhaufen ausgelaugt, sondern darin gelassen; es würde genügen, wenn man den gleichen Boden nur alle 10 Jahre wieder salpeterhaltig machte, da es aber gewöhnlich ist, daß man die Aeker alle drei Jahre mistet, so wird man vielleicht dieses Verfahren auch bei dem Düngen mit Salpetererde beibehalten wollen, oder müssen, denn wenn man zum Beispiel eine

Wiese oder Weide ein erstes Mal mit salpeterhaltiger Erde gedüngt hat, und diese dadurch von selbst hohen Klee und anderes äusserst nahrhaftes Gras erzeugt haben wird, so muß man den Abgang des Düngsalzes im Boden mit der gleichen Art Düngsalz wieder ersezen, weil sonst bei Anwendung von einer andern, schlechtern Düngart die erst entstandene schönere Vegetation wieder absterben müßte.

Dem gleichen Grundsaz muß man es auch zuschreiben, daß ein Riedtboden, in fortdauernder Nässe erhalten, viel mehr saures Riedtgras (als Streue) liefert, als wenn das Riedt troken gelegt wird, denn in diesem Falle kränkeln die vom Wasser lebenden Pflanzen, oder sterben gar ab, während ohne Umbruch und Entsaurung des Bodens daselbst auch Futter-Pflanzen nicht aufkommen können.

Bei diesem Anlaß habe ich noch den Rath einzuschalten, man möge, nach Trokenlegung eines Riedts, durch Gräben eröffnen, die ausgeworfene Erde (in gänzlicher Ermanglung von Mist, für darunter zu legen), wie vorhin gesagt, ebenfalls an Haufen schlagen und mit Kalk in größerer Menge vermischen, damit die Säure des Bodens vom Kalk zersezt werde.

Wenn in der einen oder andern Gegend Turbenmoose und Riedter wären, deren Unterlage aus Schnekenhäuslein und Schalthier-Resten bestünde, so macht man mit beimischendem $\frac{1}{4}$ Leim Baksteine, die im Winter im Stubenofen bei gewöhnlichem Feuer schon im ersten Mal zu äzendem Kalk gebrannt werden, was große Ersparniß erzweken kann.

Die Erdhaufen werden im Spätjahr auf den Brachäkern angelegt, und diese Haufen im Frühjahr mit der Schaufel wieder verebnet; in den andern Jahrszeiten sucht man anderwärts Grund zum Erdhaufen-Machen aufzufinden, sei es durch Gräben-Oeffnen, Ausstoken von erhabenen Heken oder Straßenborden und so weiter, — aber es wäre sehr unklug, wenn man die Erde wollte zu dem Mist führen, lieber führe man den Mist dahin, wo die Erde ist, zum Beispiel auf einen Aker, sonst müßte man 20 Wägen voll Grund herbeiführen und 20 wieder fort, was 40 Fahrten gäbe, statt einer einzigen, wenn man sogleich den Mist wegführt.

Wo möglich, nemlich wenn Wasser in der Nähe wäre, sollte man bei dem Bau der Erdhaufen jede Lage gut begiessen und antätschen (schlagen), damit der Mistdampf fester ver-

schlossen werde; — in Ermanglung von nahem Wasser schlägt man den Gesammthaufen nach dem ersten starken Regen fest, übrigens wird sich an den meisten Orten in dem Graben, welcher sich durch's Anwerfen der Erde bilden wird, vielleicht Regenwasser ansammeln, mit welchem zuweilen die Erdhaufen können begossen und die entstandenen Rizen durch's nachherige Festschlagen wieder verschlossen werden. Doch soll man auch da am Geling und Gewinn von dieser Behandlung nicht zweifeln, wenn an andern Orten in dem Graben kein Wasser zu diesem Behuf sich ansammeln sollte, der Nuzen wird dennoch noch reich genug ausfallen; als Erfinder und Bekanntmacher wollte ich mit Obigem nur zeigen, daß ich vielerlei Proben damit angestellt habe: — da wo die gute Akergrumme tief geht oder wo schwerer Boden ist, kann man nach Belieben die Gräben zu den Erdhaufen 10 bis 12 Fuß in der Runde herum und 1 bis 2 Fuß tief herausstechen; da wo aber kiesiger Boden ist, da darf man nur wenige Zoll tief, und muß in diesem Fall zu jedem Erdhaufen einen größern Umfang abscharren. Bei sogestalter Lage aber würde ich rathen, blauen Letten, Lehm oder andern schweren Boden in Menge herbei zu führen und diese Erdmassen vorerst zu den Salpeterhaufen verwenden, um eine Bodenverbesserung zugleich zu erzielen, was dann für immer bleibt.

Viele werden sagen: „Das Alles gibt uns zu viele Arbeit;" ich gebe ihnen darauf zur Antwort: ich glaube, Jeder solle das, was am Meisten abträgt, am Besten besorgen. Wenn nun ein Landmann mit jedem einfachen Tagewerk und jedem einspännigen Wagen voll Mist den Geld- und Düngwerth von noch 20 Fuder Mist dazu verdienen kann und, in Ermanglung von guter Akergrumme zum Verdeken des Mistes, einen andern bequemen Tag zum anderwärtigen Erdegraben und einen dritten zum Führen derselben verwendet, so sind Das 3 Tage verwendet, um auf immer einen Aker in die fruchtbarste Erde-Mischung zu versezen. Wen diese Mühe reut, der bleibt selbst daran Schuld, wenn seine Aeker unergiebig verbleiben und sein Vermögen nicht zunimmt.

Wenn man einem Bauer einen wissenschaftlichen Rath über Düngungsarten geben will, so glaubt er Alles mit dem Sprich-Wort darnieder schlagen zu können: „Mist ist über List;" aber das kann gegen meine gegenwärtige Erfindung nicht angewendet wer-

den; denn salpeterhaltige Erde wirkt wohl 10 Mal besser, als der beste Mist.

Waschet Euern Schnupf- und Rauchtabak auch so aus, wie Ihr Euern Mist durch Regen, Schnee, Dachtraufe, Mistjauche und Eure Besprizungen auswaschen lasset, Ihr Behaupter vom „Mist ist über List,“ dann werdet Ihr's mit den Händen greifen können, wie wenig Euer Mist zuweilen leistet, und was er bei sorgsamer Behandlung leisten würde; — unter meinen Erd-Haufen wird kein Mist ausgewaschen; wenn Regen und Schnee auch etwas, oberflächlich, an den Erdhaufen anschießenden Salpeter wegwaschen, so versiegt er im Graben daneben in der Erde, wo er keineswegs verloren geht, sondern wie Salpeterfraß an den Gebäuden wächst, und den Wurzeln zu Gute kömmt, die dort sprossen sollen.

Ich will annehmen, ein Aker mit so schwerer Erde, daß 10 bis 12 Stük Vieh am Pflug ziehen müssen, was doch ziemlich kostspielig ist, würde mit 10 bis 20 solcher Salpeterhaufen beschikt und in jeden würde 1 Faß Kalk verwendet: vom Herbst bis zur Zeit, wo man (im April) Erdäpfel sezt, wird der Salpeterfraß darin so überhand genommen haben, daß die vorher so zähe Erde dann wie Asche geworden. Glaubet Ihr an anderer Arbeit mehr verdienen zu können?

Der Mehrertrag der ersten Erdäpfelernte wird das Doppelte des ganzen Umwandlungsprozesses bezahlen, der Aker bedarf in Zukunft, und für immer, jedes Mal nur 2 Stük Vieh zum Pflügen, ist für mehrere Jahre bestens gedüngt, und gibt 10 Mal mehr Erdäpfel, als vorher.

Um jedem Irrthum oder Vergeß vorzubeugen, wiederhole ich schließlich, daß, da die salpetererzeugende Luft den Haupt-Werth vom Mist bildet, so ist es unumgänglich nothwendig, daß man zu dieser Salpeterstoffluft eben so Sorge trage, daß sie nicht verfliege, wie zum Gährungsdampf vom Branntweingut, da der Mist an und für sich selbst ebenfalls nur ein Trasch oder beinahe werthloser Rükstand ist, wie das abdestillirte Branntweingut; wenn also der Mist nicht mit wenigstens 5 bis 6 Fuß Erde überdekt wird, so mag der Mistdampf durchdringen, und dann geht so viel vom Werth verloren, wie wenn der Gährungs-Dampf von eingebeizten Kirschen entweichen kann. — Die Komposthaufen geben nicht den Zins vom Kapital der vollkommenen Dampfgewinnung zur Salpetererzeugung.

Mehr Mist, als höchstens einen zweispännigen Wagen voll, unter jeden Erdhaufen zu bringen, würde den Gährungsdampf so heftig aufwärts treiben, daß, um keinen zu verlieren, man ebenfalls wieder mehr Erde zusezen müßte, was wegen der Mühwalt, die Erde höher zu werfen, die Sache zu beschwerlich machen dürfte.

Nach dem Auseinanderwerfen der Erdhaufen wird man den Mist nicht nur wieder finden, sondern am Besten erhalten wieder antreffen; also darf man ihn dort auch wieder weg und etwa in Reben führen; denn es ist sehr überflüßig, daß man ihn auf einem solchen Aker lasse, dessen ganzer Grund schon eben so gut wie der beste Mist selber ist; es genügt, daß er blos mit Mistdampf und salpetrigem Luftsalz durchdrungen sei.

Wenn ein Landmann jährlich 50 — 52 Wagen voll Mist aus seinem Stalle fördert, und überdekt jeden mit 20 Fuder Grund, so gibt Das 1040 Fuder Salpetererde und 52 Wagen Mist; mit so viel kann man doch schon was ausrichten?

Da in Folge dieser Erfindung der Kalkverbrauch sehr zunehmen wird, so möchte es vielen Gemeinden dienen, eigene Kalkbrennereien zu errichten, um den Kalk im kostenden Preis den Bürgern zukommen zu lassen, was viel wohlfeiler wäre als ihn von den Ziegelbrennern zu kaufen.

Wenn solche Erdhaufen den Sommer über stehen bleiben oder angelegt werden, so pflanze und säe man Mehrerlei in dieselben, um einen Begriff zu bekommen, was ganze Aeker, solchergestalt behandelt, abwerfen dürften, denn die Wärme von innen und außen und das Luftsalz dabei geben eine Vegetation, wie man in Europa noch keine gesehen; die Mistbeete der Gärtner enthalten keinen Salpeter, sondern sollen nur das Wachsthum der Pflanzen schneller treiben; die Kraft oder die Würze der Pflanze erzeugt sich erst durch die freie Luft und die in der Erde befindlichen Salpetertheile; die Tabaksblätter aus stark besalpeterter Erde werden beim Rauchen gewiß nicht mehr knällern.

Hiemit glaube ich so genügende logische Gründe für meine Erfindung entwikelt zu haben, daß alle Nachdenkenden Ueberzeugung davon erlangen dürften; Andere werden vorerst Versuche mit einzelnen Haufen machen, bevor sie allen Mist auf diese neue Art behandeln; es wird vielleicht auch noch eine dritte Klasse geben, die jenen 2 Engländern gleicht, welche in Folge einer Wette, die auf das gewöhnliche Mißtrauen gegen alles

Neue gegründet worden war, auf dem Pontneuf in Paris, wo am Meisten Leute wandeln, mehrere Stunden lang einen großen Korb voll gute Louisd'or für 2 Sols das Stük feilboten: man kaufte ihnen nicht Eines ab, obschon sie Selbe der gaffenden Menge noch aufdringend anrühmten und es endlich noch sagten, es geschehe in Folge einer Wette; Niemand wollte an die mögliche Wahrheit von etwas so Außergewöhnlichem glauben.

„Nun wie, Nachbarn! — was sagt ihr dazu?" fragte Simon, dem Alle aufmerksam zugehört hatten.

„Hast du das schon probirt?" fragten die Nachbarn entgegen.

„Das sollt ihr denken," antwortete Simon. Denn so etwas Nüzlichwichtiges muß man nicht blos hören, sondern auch befolgen. Ich habe mit diesem so zubereiteten Dünger hauptsächlich meine Wiesen bestreut, wo ich gleich an Ort und Stelle die Erdhaufen gemacht hatte. Die Wirkung war ganz außerordentlich!

Achtundzwanzigstes Kapitel.

Die Einstreuung der Erde statt des Strohes zur vollkommneren Gewinnung des Düngers.

Ich habe euch unlängst einen Artikel in der Bauernzeitung aus Frauendorf gelesen, fuhr Simon fort, und auch schon angefangen, dem dort gegebenen Fingerzeige zu folgen. Ich will euch den Artikel vorlesen; er lautet also:

Erfahrene Landwirthe haben in neuerer Zeit den Versuch gemacht, durch das Einstreuen von Erde in den Stallungen der Hausthiere einen wohlfeileren und bessern Dünger zu erzielen, als Dieses seither vermittelst des Strohes Statt fand. Dieß neu Verfahren hat nicht allein grosse Aufmerksamkeit erregt, sondern soll auch bereits hin und wieder vollkommen gelungene Anwendung gefunden haben, indem man nach den Angaben Jener vermittelst des Gebrauches der Erde als Einstreu (und zwar abwechselnd mit etwas Stroh oder andern Einstreumitteln) sowohl die flüssigen als festen Ausleerungen der Thiere auf das Vollkommenste und ohne irgend einen Verlust auffangen zu können sich verspricht, die Masse an Dünger für Aeker und Wiesen dadurch vermehrt, vieles Stroh zur Futterverwendung erspare

und den Thieren ein trokener und gesunder Aufenthalt in den Stallungen verschafft werden soll.

Während nun auf der Einen Seite diese Vortheile, welche mit Anwendung der neuen Methode der Düngergewinnung in den Stallungen unserer Hausthiere verbunden sind, herausgehoben werden, wird auf der andern eine genaue Berechnung der damit verbundenen Kosten in Vergleich zu denen der Stroheinstreu aufgestellt und die Anweisung zur Ausführung ertheilt, wovon wir das Wesentliche in nachstehendem Auszuge zur allgemeinen Prüfung wiedergeben.

In den Jahreszeiten, wo der Landmann mit den Akergeräthschaften weniger gedrängt ist, z. B. im Herbste und Frühjahre, zwischen der Sommersaat und Heuernte, oder wenn man sonst gerade Zeit hat, wird die Erde von ausgeschlagenen Gräben, von Feldrändern, Dämmen, welche in vielen Gegenden in grosser Menge überall unbenüzt aufgehäuft liegt, in grossen Vorräthen auf Haufen in die Nähe der Stallungen zusammengefahren. Um die für den Winter nöthige Erde vor Frost zu schüzen, bedeke man sie mit etwas Pferdedünger. Es ist nöthig, daß die Erde im möglichst trokenen Zustande zusammengefahren wird, damit sie um so mehr geeignet ist, die Feuchtigkeit des Düngers im Stalle ganz aufzunehmen. Ist aber Erde dieser Art nicht zu haben, so läßt sich auch gewöhnliche Akererde dazu verwenden, nur darf sie nicht kiessig und steinig seyn, und eben so wenig ist ein spekiger Lehm oder Letten zwekmässig. Man wirft dann, wenn man die Einstreuerde von einem Aker nimmt, die obere gute Erde zurük, gräbt von dem untern todten Boden, so viel als nöthig ist, auf, und wirft die gute Erde wieder zurük, so wie man es mit Lehm- und Sandgruben zu thun pflegt. Dadurch verliert man nicht mehr als eine Wagenbreite an dem Aker, und kann sich Erde auf viele Jahre verschaffen. Von dieser Erde wird nun täglich für 1 Stük Rind-Vieh 1½ Kubikschuh, was ungefähr einem gewöhnlichen Schub-Karren voll gleich ist, eingestreut, und darauf mindestens 3 — 4 Pfund Stroh, oder auf 4 — 5 Stük Rindvieh täglich ein Bund Stroh. Kann man mehr Stroh einstreuen, so ist es um so besser und wird besonders in den ersten Tagen nöthig seyn, etwas mehr Stroh zu streuen. Zwekmässig ist es, das Stroh, wenn es lang ist, zu zerhaken. So wird nun täglich Erde und Stroh eingestreut, und der Dünger wenigstens 4 Wochen lang

im Stalle liegen gelassen. Da es aber nur hinten nöthig ist, nachzustreuen, so würde sich der Dünger nach einigen Tagen sehr hoch anhäufen, er muß daher von Zeit zu Zeit nach vorne gezogen und gleich vertheilt werden. Bei den Viehstallungen, wie wir sie gewöhnlich bei den Bauern antreffen, würde der Dünger in 4 Wochen ungefähr 1 ½ Fuß hoch zu liegen kommen. Es ist daher bei dieser Einstreumethode gut, wenn man Trog und Raufen höher stellen kann. — Wo ein so großes Anhäufen von Dünger nicht thunlich ist, wird das Einstreuen immer noch große Vortheile gewähren, wenn der Dünger auch nur 8 Tage im Stalle verbleiben kann.

Da die eingestreute Erde allen Urin und alle Feuchtigkeit aufsaugt, so ist man auch der Anlegung von Jauchbehältern überhoben; der Dünger im Stalle erhizt sich nicht und es geht daher auch nichts an der Menge verloren, während, wie Jedermann bekannt, der Dünger auf der Dungstätte sehr stark zusammenfällt, oben strohig und unvergohren, und unten verfault und verbrannt ist. Die Thiere stehen reinlich, da sich die Feuchtigkeit immer nach unten zieht. Aber auch der mit Erde vermischte und auf die Dungstätte gebrachte Dünger erhält sich feuchter und verliert weit weniger an seiner Kraft, als der gewöhnliche Strohdünger. Es geht schon daraus klar hervor, daß es ein wesentlicher Unterschied ist, ob die Erde eingestreut oder erst auf der Dungstätte mit dem Stallmist vermengt wird, da durch lezteres Verfahren der Urin nicht aufgefangen wird, der Dünger sich nicht so gut mit der Erde vermengt und auf der Dungstätte noch einen mit grossem Verluste verbundenen Gährungsprozeß zu bestehen hat, bevor er auf den Aker gebracht werden kann; ausser der bedeutenden Ersparniß an Stroh, die wir unten nachweisen werden, ist es aber auch noch die Aufnahme der Gasarten, welche sich in den Stallungen durch die Ausdünstung der Thiere entwikeln, die bei dem Einstreuen der Erde und längerem Liegenlassen in den Stallungen vollständiger erreicht wird, als bei jeder anderen Behandlung des Düngers. — Selbst das Pflastern der Stallungen kann bei dieser Methode erspart werden, wenn man in die Stände, wie bei den Scheuer-Tennen, Thon und Letten thut, welcher sich nach und nach durch die Mistjauche und das Zusammentreten verhärtet.

Hat sich der Dünger so hoch angehäuft, daß er nicht mehr in den Stallungen verbleiben kann, so muß er durch Schubkar-

ren herausgebracht, und kann ohne Nachtheil unmittelbar vom Stalle auf den Aker gefahren werden.

Das Ausmisten verursacht zwar etwas mehr Arbeit, als bei dem gewöhnlichen Dünger, aber dieselbe erscheint doch unbedeutend (so behauptet man) gegen die ausserordentlichen Vortheile dieser Methode. — Es ist hier immer nur von Stroh die Rede, weil dieß das allgemeinste Einstreumittel ist. Aber eben so gut lassen sich andere Einstreumittel anwenden, als: Heide, Laub, Moos, Nadeln, Schilf u. dgl., und gerade bei diesen an und für sich schlechten Streumitteln ist das Erde-Einstreuen von der höchsten Wichtigkeit; denn gerade was uns diese nicht gewähren, erreichen wir durch die Erde: das Aufsaugen der Feuchtigkeit.

Wiewohl nun die Arbeit des Erdgrabens und Einfahrens nicht gerechnet werden kann, indem dieß der Landmann zu einer Zeit verrichtet, wo er sonst nichts versäumt, auch oft die Erde gelegentlich mit nach Hause nehmen kann, so wollen wir dennoch, um die Vortheile des Erdestreuens noch deutlicher zu zeigen, alle Arbeiten, als wenn sie von Taglöhnern verrichtet und bezahlt würden, berechnen.

Die Kosten des Erdegrabens und Einfahrens, wobei eine Viertelstunde Entfernung zur Herbeischaffung der Erde gerechnet ist, werden auf 1 Stük Rindvieh das ganze Jahr hindurch auf ungefähr 3 Thlr. 6 gGr. angegeben, indem 22 zweispännige Fuder Erde, wovon 1 $^1/_2$ Kubikfuß täglich für 1 Stük Rindvieh zum Einstreuen erforderlich sind, hinreichen, um für eine Kuh oder für 30 Schafe das nöthige Streumaterial auf ein Jahr zu liefern. Hierzu täglich 4 Pfund zerhaktes Stroh zum Einstreuen der Erde im Stalle, und dafür jährlich die Kosten zu ungefähr 3 Thlr. angenommen, betragen sämmtliche Kosten für die Erdeinstreu für ein Stük Rindvieh 2c. auf ein Jahr 6 $^1/_4$ Thlr., wogegen in demselben Verhältnisse die der gewöhnlichen Stroh-Einstreu auf nahe an 8 Thlr. zu stehen kommen.

Neben dieser Ersparung von beinahe 2 Thlr. jährlich auf das Stük Rindvieh bei Anwendung der Erdstreu gegen die des Strohes, wird auch noch der Vorzug gerühmt, den der Dünger von Jener im Vergleiche zu Dem des Strohmistes hinsichtlich seiner Wirksamkeit, nach dem Gewichte berechnet, dahin haben soll, daß mit dem Erddünger von einer Kuh z. B. jährlich $^1/_3$ — $^1/_2$ Aker mehr gedüngt werden kann, als mit dem Strohmiste von

einem Stüke Rindvieh, indem angenommen wird, daß dasselbe jährlich bei der Erdestreu 18 — 20 Fuder, bei der Strohstreu 12 Fuder Dünger liefert, wovon zur Bedüngung eines Akers von Diesem 10 Fuder, von dem Erddünger aber 12 Fuder nöthig seyn sollen.

Alle die hiernach bei Einführung der Erdeinstreu sich ergebenden Vortheile zusammengefaßt, bestehen dieselben nun hauptsächlich nach der Angabe derjenigen Landwirthe, welche damit bereits Versuche im Grossen gemacht, darin,

1. daß jährlich bei einem jeden Stüke Großvieh ꝛc. 2 Thlr. in den Einstreukosten erspart werden;

2. daß ein reiner Düngergewinn von 6 — 8 Fuder jährlich von einem Stüke Vieh gemacht wird, der zu 6 — 9 Thlr. anzuschlagen ist;

3. daß man bei der Einstreu stets den erforderlichen Dünger erzeugen kann, während bei Strohmangel Felder und Wiesen der nöthigen Bedüngung entbehren müssen;

4. daß bei der Erdeinstreu das ersparte Stroh zur Viehfütterung verwendet, die Stallfütterung leichter eingeführt, die Waldstreu entbehrt, mithin die Waldungen geschont, und entweder durch den Mehrgewinn an Dünger der Ertrag der Felder vermehrt oder an die Stelle der Halmfrüchte mehr Handelsgewächse erbaut werden können.

Simon. Nun, was sagt ihr dazu wieder?

Buzhofer. Die Sache ist so klar einleuchtend wie die Sonne, und hier wohl neu gesagt, aber gewiß nicht neu gedacht. Denn jeder Bauer weiß gar wohl, wie nüzlich es wäre, wenn er viele Erde unter seinen Dünger bringen könnte; aber wenn er es nicht thut, woran fehlt's?

Lippleder. Ja woran wird's fehlen? An Händen zur Arbeit fehlt's und an Zeit!

Simon. Jeder kann freilich nicht Alles thun. Wer es aber kann, der unterlasse es nicht!

Neunundzwanzigstes Kapitel.

Auskunft über Riesenklee, Riesenkohl, Riesenrübe, Riesenweizen, Riesenkorn und die neue Feldpflanze Madia sativa.

Wieningauer. Da du die Zeitungen liest, Simon, und daraus immer das Neueste erfährst, so weißt du gewiß auch,

was denn an den vielen neuen Raritäten ist, von denen man jezt so viel spricht, als da sind: Riesenklee, Riesenkohl, Riesen-Rübe, Riesenweizen, Riesenkorn und eine neue Oelpflanze, — ich kann sie aber nicht nennen!

Simon. Darüber kann ich dir schon Aufschluß geben, Nachbar; denn ich habe alles Dieses schon selbst gebaut und probirt.

Lippleder. Und sagst uns davon kein Wort? Wir möchten ja diese Raritäten doch auch kennen lernen und bauen!

Simon. Ihr wißt ja, daß ich zuvor immer Alles erst probire und euch Nichts empfehle, wovon ich noch nicht weiß, ob es des Empfehlens auch werth ist. Nun aber, da eben die Sprache davon ist, will ich euch sagen, was ich erfahren habe.

Der Riesenklee, zuerst von Herrn Dr. Porsch, Pfarrer in Mars-Taschendorf bei Langenfeld in Mittelfranken, empfohlen, ist nichts anders, als eine überall auch wild wachsende Kleeart mit weißer Blüte, wird zwar außerordentlich hoch, braucht aber zu etwa zehn Pflanzen so viel Plaz, auf welchem von unserm gemeinen Klee tausend stehen können; und dann sind mir diese tausend doch lieber, als jene zehn! — Er ist aber auch sehr holzig, wenn ich ihn groß werden lasse. Mähe ich ihn aber noch jung und klein: was habe ich alsdann? — nur viel leeren Plaz! — Ich bleibe also lieber bei meiner guten alten gewöhnlichen Art.

Der Riesenkohl ist auch keine neu entdekte Pflanze, wie man vorgegeben hat, sondern war purer Wind und Betrug aus London und Paris. Man kannte diese etwas größere Art Kohl bei uns längst unter dem Namen nordischer Kohl; man baut ihn aber nicht gerne, weil er den Boden zu sehr aussaugt und gerne am Mehlthaue leidet.

Die Riesenrübe, Purple top swedisch, von der mir der Herr Rentenverwalter Martin zu Obersteinbach auch bei Langenfeld in Mittelfranken, der sie in öffentlichen Blättern empfahl, Samen geschikt hat, wurde bei mir nicht einmal so groß, als die gewöhnliche gemeine lanze Art, die wir schon lange haben.

Riesenweizen, Riesenkorn und viele andere ausländische neue Getreidearten, die in ihrem Vaterlande Vorzüge vor den unsrigen haben mögen, lassen sich gewöhnlich im ersten

Jahre, wo man sie baut, gut an, vermuthlich weil man für eine Hand voll Körner auch immer einen guten Grund hat und wählt. Aber bis man so viel Samen vermehrt hat, daß man damit hinaus in die Felder will, ist der Same schon wieder ausgeartet und dann oft schlechter, als unser gewöhnliches Getreide.

Moll. Der Lateiner hatte schon vor 2000 Jahren das Sprichwort: Non omnis fert omnia tellus, zu deutsch: das Klima macht einen gar großen Unterschied.

Simon. Die neue Oelpflanze Madia sativa, welche jezt so sehr empfohlen und auch bereits stark angebaut wird, scheint davon eine Ausnahme zu machen. Sie stammt aus Chili, und wurde uns zuerst vom Herrn Oberhofgärtner Bosch in Stuttgart bekannt gemacht und empfohlen. In den lezten Jahren hatte derselbe die Versuche mehr im Großen betrieben und in jeder Hinsicht die günstigsten Resultate erlangt. Diese Pflanze ist ein Sommergewächs und gehört in die Klasse der Syngenesisten; sie wird 1½ bis 2 Fuß hoch, verträgt jeden Fruchtwechsel und gedeiht in jeder Bodenart, wenn solche nicht zu feucht oder zu bindend ist; in einem fruchtbaren Boden aber, wenn der Pflanze zugleich der zu ihrer gehörigen Ausbildung nöthige Raum gegeben wird, erreicht sie ihre höchste Vollkommenheit. Die Ansaat, wozu 4 — 6 Pfund Samen, je nach Beschaffenheit des Bodens, auf den Morgen erforderlich sind, kann sowohl zu Ende Oktober als im Frühjahre vorgenommen werden und zwar entweder breitwürfig oder in Furchen. Durch Frühlingsfrost leiden die jungen Pflanzen nicht, eben so wenig werden dieselben durch Thiere oder Insekten beschädigt. Im Falle der Frühlings-Aussaat muß das hiezu bestimmte Feld im Herbste noch gut zugerichtet werden, so daß im Frühlinge, sobald als der Boden gehörig abgetroknet und mit der Egge verebnet ist, die Aussaat sogleich gehörig bewerkstelligt werden kann, worauf nach geschehener Aussaat der Same in den Boden mit der Walze eingedrükt wird. Nach der Aussaat ist sonst weiter nichts zu beobachten, als daß das Feld von Unkraut rein gehalten wird. Ist der Same reif, welches in 3 Monaten nach der Frühlingsaussaat erfolgt und daran zu erkennen ist, daß die Farbe des Samens statt schwarz ganz grau erscheint, so werden bei günstiger Witterung die Pflanzen über dem Boden kurz abgeschnitten oder ausgerauft, und hierauf zum Troknen auf die Erde gelegt und gleich dem Repse eingeheimst. Mit dem Ausdreschen darf jedoch

nicht gesäumt werden, weil die aufgehäuften klebrigen Stengel leicht in Gährung gerathen, welche einen sehr nachtheiligen Einfluß auf den Gehalt des Samens zur Folge haben würde. Der Ertrag von einem würtemberg. Morgen von 38,400 Quadratfuß beläuft sich, je nach der Beschaffenheit des Bodens und dem Stande der Pflanzen, auf 4 — 6 Scheffel Samen; der Scheffel wiegt 176 Pfd., woraus nach den Versuchen in mehreren Oel-Mühlen von verschiedener Einrichtung 56 — 64 Pfd. Oel, kalt und warm geschlagen, gewonnen wurden. Ein weiter angestellter Versuch beim Oelschlagen hat das Ergebniß geliefert, daß das Oel in seiner möglichsten Reinheit gewonnen wird, wenn man den Samen, ehe er auf die Mühle gebracht, in lauem Wasser wascht, und sofort wieder gut abtroknen läßt, bei welcher Behandlung, wie sich von selbst versteht, das gewonnene Oel nur einen ganz geringen Niederschlag absezt. Die von Herrn Collaborator Albrecht in Calw über das Madia-Oel angestellten chemischen Versuche haben die ausgezeichnetsten Resultate herbeigeführt. Er hat gefunden, daß dasselbe Eigenschaften besizt, welche keinem andern Oele inwohnen, so z. B., daß es als nicht troknendes Oel bei einer Kälte von 19° R. noch nicht gesteht, sondern blos ein wenig sulzig wird, welche Eigenschaft es zu einem unvergleichlichen Mittel macht, Maschinen aller Art schlüpfrig zu erhalten; auch gibt es eine reine, feine und wohlschäumende Seife, und hat überdieß einen harzigen Stoff in sich, welcher nach allen Anzeichen auf arzneiliche Kräfte schließen läßt und das Madia-Oel somit in seinem natürlichen Zustande auch als ein sehr gesundes Speise-Oel empfiehlt. Dieser harzige Bestandtheil ist dem Guajak-Harze ähnlich, und nach dieser Aehnlichkeit zu schließen, dürfte das Oel in den so häufig vorkommenden Schleimkrankheiten nicht unwichtige Dienste thun. Wahrscheinlich ist es auch dieser Stoff, welcher dasselbe vor dem baldigen Ranzigwerden bewahrt, und diese Eigenschaft macht es daher als Speise-Oel so empfehlenswerth, daß man ihm darum mit Recht die erste Stelle unter allen Speise-Oeleï einräumen darf, um so mehr, da es keinen widrigen Beigeschmak hat. Bei chemischer Analyse ergab es sich, daß 100 Theile Madia-Oel aus 45 Theilen Olen oder flüssigem Oelfett, 40 Theilen Stegrin (oder Pflanzen-Margarin), festem Fette, und 15 Theilen Glycerin, honigartiger, süßlich schmekender glutinoser Substanz, bestehen. Daß es bei Fabriken mit vorzüglichem Vortheile angewen-

det werden kann, beweisen die Versuche, welche in der Schönleberschen Tuchfabrik in Ludwigsburg darüber angestellt wurden, wobei gefunden wurde, daß es für die Wollspinnerei weit vortheilhafter ist, als das bisher gebrauchte Olivenöl, so daß dieses Leztere vollkommen erspart werden kann. Es gewährt besonders den Vortheil, daß das damit gesponnene Garn nicht ranzig wird, und die Tücher in der Walke eben so leicht wieder rein werden. Nach allem Diesen ist zu hoffen, daß diese Pflanze bald den Stand in unserer Landwirthschaft einnehmen werde, den sie ihrem Nuzen nach mit Recht verdient, und den auch Se. Majestät bereits anerkannt und die Verdienste, welche Oberhofgärtner Bosch sich dadurch sowohl um den Akerbau, als auch besonders um den Handel und Gewerbe erworben hat, mit dem ersten landwirthschaftlichen Preise und der goldenen Medaille gekrönt hat. Um die Verbreitung dieses wichtigen Produktes so allgemein als möglich zu machen, hat Handelsgärtner Hertz in Stuttgart eine Niederlage desselben gegründet, und es werden von diesem zugleich ausser Samen zur Aussaat auch kleine Quantitäten Oels zu Proben abgegeben.

Man bekommt aber jezt schon überall solchen Samen.

Dreißigstes Kapitel.

Vom neuen Stragel-Kaffee, und ob allen Bauern das Kaffee-Trinken anzurathen sey.

Lippleder. Wie war das, Simon: Vor einigen Jahren hat man so viel von Entdekung einer neuen Kaffeepflanze gesprochen, die auch in unserm Klima gebaut werden könnte?

Simon. O, du meinst den Stragel-Kaffee (Astragulus baeticus); ja, den könnte man bei uns bauen; ich habe Versuche gemacht.

Lippleder. Und uns doch nichts davon gesagt?

Simon. Ich — fürchtete, ich würde euch nur an's Kaffeetrinken gewöhnen.

Lippleder. Und wäre denn das nicht gut?

Simon. Stragel-Kaffee könntet ihr meinetwegen wohl trinken. Aber man weiß wohl, wie's geht. Ist einmal Kaffee bei den Bauern eingeführt und Stragel-Kaffee nicht eben mehr im Vorrath, so wird auch indischer getrunken, und den möchte ich um die ganze Welt nicht unterm Bauernstande wissen.

Lippleder. So? Sollen denn die Städter nur allein Alles haben und genießen, was gut ist?

Simon. Das verstehst du nicht. Ich will nicht vom Gelde reden, das man für Kaffee dann brauchen würde. Ein weit schlimmeres Uebel habe ich im Auge — die Entnervung und Abschwächung des Körpers durch dieses Getränk.

Lippleder. Ei, das sieht man ja doch an den Städtern nicht, die doch täglich Kaffee trinken.

Simon. Man sieht's gar wohl, wenn man in Städten sich weiter als nur nach Leuten umsieht, die einem auf der Strasse begegnen. Und würden die Städte nicht immer mit Menschen vom Lande bevölkert: man würde noch viel mehr sehen.

Buzhofer. Ich kann das auch nicht so recht glauben, Nachbar! Hab' selbst schon oft Kaffee getrunken und wurde darauf immer so munter, als wenn ich mich um zehn Jahre verjüngt hätte. Und die Gabelbäuerin, die Buchbäuerin, die Planödbäuerin — ja, eine Menge Bäuerinnen trinken ja schon Jahre lang Tag für Tag.

Simon. Das weiß ich leider. Aber ich sage euch Nachbarn, und merket wohl auf, ich will es euch umständlich aus einem gedruckten Büchlein vorlesen, das ich hier bei der Hand habe.

Wenn irgend ein entsezliches Uebel auf die Menschheit drükt, sagt der Verfasser, so ist es der Kaffee, und der Umstand, daß er tagtäglich, und oft zwei oder gar drei Mal genossen wird, und die Menschen nicht einmal ahnen, daß sie Tod und Verderben trinken.

In Städten und leider in den Dörfern ist dieß ein allgemeines geliebtes Getränk, und es ist so weit gekommen, daß nicht anzunehmen ist, daß sich die Menschheit aus den süßen Fesseln dieses unbeschreiblichen Uebels je losreissen werde.

Die Bettel-Leute hinter der Heke brauen ihren Kaffee, — der Taglöhner, — der Bürger, kurz in allen Klassen der Menschen ist dieses unglükliche Getränk bekannt, geliebt, und vertritt, besonders bei den ärmern Familien, beinahe die tägliche Nahrung, und wird um so lieber genossen, da dieses Gericht schnell bereitet werden kann und der Gaumen durch dasselbe auf eine angenehme Art gekizelt wird.

Es ist allerdings wahr, eine Tasse guten Kaffee mit gutem Rum und einer angemessenen Quantität Zuker dazu, ist für den Gaumen eine Delikatesse. Für den Tabakraucher ist sie noch überdieß ein erhöhter angenehmer Genuß.

Ich läugne auch nicht, daß der Kaffee für ganz alte Leute ein sehr heilsames Getränk ist. Er belebt das Herz, befördert den schnellern Gang des Bluts, hebt die schwachen Nerven und kann in Wahrheit für alle Leute, deren Blut gar Vieles an seiner Substanz verloren, deren Körper durch langes Leben stark ausgedünstet und Vieles an seinem Material verloren hat, für eine Arznei gehalten werden.

Aber ein desto grösseres, ja unbeschreibliches Uebel ist der Kaffee für die jungen und für die in den mittlern Jahren stehenden Personen, nämlich für Kinder — Jünglinge, Erwachsene, Männer und Frauen, die das sechzigste Jahr noch nicht erreicht haben.

Eine Haupt-Bemerkung hiebei besteht darin, daß die entsezlichen Wirkungen des Kaffee's nur nach und nach — Schritt für Schritt gehen, und so im Geheimen langsam an der Lebenskraft und dem Wohlseyn der Menschen fortarbeiten, daß man gar nicht auf den Gedanken kommt, daß der Kaffee dieses grenzenlose Uebel über die Menschheit verbreiten könne. Denn, da der Kaffee immer von Generation zu Generation fortgetrunken wird, so schwächt er alle zu einer jeden Generation gehörigen einzelnen Individuen, Alle sind also im gleichen Grad des krankhaften Zustandes, und Keiner weiß es, ahnet es kaum, daß diese Abnahme an Kraft und animalischer Stärke von dem nagenden Gift des Kaffee's herrühre, und so wird immer die spätere Generation schwächer als die vorangehende, ohne daß dieß bemerkt wird.

Da die Großmutter, die Mutter, der Großvater und der Vater Kaffee getrunken hat, so trinken auch die Tochter, der Sohn, die Enkel u. s. f., Diese werden aber immer schwächer, elender, hinfälliger, — immer empfindlicher gegen Alles, was von aussen auf sie wirkt, und das sonst den Menschen von der gütigen Natur verliehene Kräfte-Maaß verliert sich immer mehr und mehr. Man hat noch nie so viele schwache Geschöpfe gesehen, als seit der Kaffee so allgemein und in allen Ständen genossen wird.

Man darf auch sicher glauben, daß der Kaffee einen ganz andern Charakter der Menschheit gegeben hat, sie wird bei aller

ihrer zunehmenden Schwäche und Verlust der animalischen Kraft frivoler, auf einige Zeit aufregungsmäßiger und für Alles empfänglicher, das ist: reizbarer; aber eben diese größere Reizbarkeit ist der sicherste Beweis der Schwäche, im Gegensaz des soliden, kalten, ruhigen und überlegenden Mannes, der, durch die Stärke und Kraft seines Körpers in sich selbst gewurzelt, mit Ruhe und Kälte am Leitfaden der Vernunft und des Verstandes fortschreitet.

Es kann auch durchaus nichts Leichteres seyn, die schädlichsten Wirkungen und seine von Generation zu Generation immer fürchterlicher werdenden Zerstörungen unter den Menschen ohne vieles Nachdenken zu begreifen, wenn man die Natur des menschlichen Leibes und Jene der Bestandtheile des Kaffee's genau kennt.

Der Körper des Menschen gehört vorzüglich dem Pflanzenreich an. — Man kann mit Grund behaupten, der Mensch ist eine bewegliche Pflanze, die die Kraft der Bewegung in sich selbst trägt: — das Fleisch an den Wangen und an den übrigen Theilen des Leibes gleicht dem Fleische des Apfels oder der Birne; — so wie Dieses durch die Länge der Zeit an seiner Fülle und Schönheit verliert, eben so gehet es auch dem Fleische am menschlichen Leibe; — so wie eine große Hize die Pflanzen schwächt, welk macht, austroknet, ihre Zierde, das schöne Grün benimmt, und diejenigen Theile zerstört, welche die Pflanze aufrecht und in ihrer Ausbreitung und Vollkommenheit erhalten, eben so gewiß zerstören heisse Theile, die in Speisen oder Getränken genossen werden, nach und nach die Schönheit, die Fülle, die Ausbildung des Körpers und aller seiner Theile. Um sich zu überzeugen, daß der menschliche Körper ein wahres Pflanzengewächs sey, darf man nur zur Nachtzeit die flache Hand an ein brennendes Licht halten, so daß der äussere Theil der Hand gegen das Licht gekehrt ist, — die Hand erscheint dann, von der inneren Seite betrachtet, so roth wie ein Schnitt von einer eingemachten rothen Rübe. Wie es hier an der Hand der Fall ist, so ist es auch der Fall am übrigen Körper. — Die Röthe des Blutes, das Fleischichte der äussern Theile, die vielen Säfte und die Knochen, dann die Haut, sind eben Das für den menschlichen Körper, was bei einem Baum dessen Säfte, dessen Aeste, — der Stamm und Rinde ist.

Ein sicherer Beweis, daß der Mensch vorzüglich dem Pflanzenreiche zunächst steht.

Eine merkwürdige Beobachtung besteht ferner auch darin, daß der Mensch nur dann ruhig und glüklich ist, wenn alle seine Kräfte in guter Harmonie stehen. Sobald diese Harmonie gestört ist, wenn z. B. das Blut erhizt und das Herz zu sehr in Bewegung gesezt ist, so werden alle Menschen eine Unruhe, ein Mißbehagen fühlen, und nicht eher wieder zur Ruhe kommen, als bis bei ihnen wieder die gewöhnliche Harmonie der Kräfte hergestellt und das Gleichgewicht zwischen Blut und den Nerven eingetreten ist.

Wer etwelches Alter erreicht hat und nicht ganz leer an Kenntniß der Natur ist, wird sich überzeugt haben, daß die Wesen unserer Welt dadurch erhalten werden, daß sie vom höchsten Grad der Wärme bis zum höchsten Grad der Kälte und in dieser ihrer Wanderung von dem einen Extrem zu dem andern alle mögliche Zwischenstufen passiren müssen, so daß man mit dem vollkommensten Grund sagen kann, das Zu- und das Abnehmen der ganzen Vegetation wird in der Schöpfung durch Hize und Kälte getrieben. — So wie die übermäßige Hize lähmt und schwächt — eben so zerstörend ist die übermäßige Kälte.

Betrachtet man nun aber, daß der Schöpfer die ganze Natur durch Wärme und Kälte forterhält, und daß dieselbe, so wie sie jährlich gleichsam durch die eintretende Kälte abstirbt, durch die gemäßigte Wärme des Frühlings wieder rege wird und aufzuleben anfängt, eben so hat auch der Schöpfer dem menschlichen Körper eine solche Einrichtung wie der Natur überhaupt gegeben.

Wärme und Kälte sind auch im menschlichen Körper diejenigen Hauptprinzipien, auf welche unsere Existenz, Gesundheit, Kraft und Wohlseyn gebaut sind, so wie bei einem ungleichen Verhältnisse dieser zwei Hauptprinzipien Trauer, Unlust, Krankheiten, Mangel an Frohsinn und endlich der Tod vor der Zeit herbeigeführt wird.

Man darf mit Grund der Wahrheit behaupten, daß, wenn man die dem menschlichen Körper von der Natur gegebenen und zu seiner Erhaltung unumgänglich nöthigen, übrigens auf eine nur Gott allein bekannte unbegreifliche Weise im Körper vertheilten kalten Theile konzentriren könnte, sich ganz gewiß ein so

hoher Grad von Kälte ergeben würde, daß sie dem Gefrierpunkt gleichkommen würden.

Aber eben so ist es mit den, dem menschlichen Körper von Gott mitgetheilten Wärme-Theilen. Könnte man diese zusammendrängen und ganz vereinen, sie würden einen solchen Grad von Hize haben, daß sie jenem eines kochenden Wassers gleichkommen würden.

Durch diese, auf die allerweiseste Art in dem menschlichen Körper vertheilten kalten und warmen Theile wird das Leben des Menschen, der Körper desselben erhalten. — Wäre nichts als die Wärme, ohne die Temperatur, so ihr die Kälte gibt, vorhanden, so könnte der menschliche Körper nicht bestehen. Aber eben so wenig könnte er bestehen, wenn blos die Kälte, ohne durch die Wärme gemäßigt zu seyn, im menschlichen Leibe vorhanden wäre — Beide zusammen erhalten, so wie sie einzeln zerstören würden.

Wenden wir unsere Augen einmal auf den Norden: — da sehen wir auf seinem Pol seit Bestehen der Welt eine ungeheure Eismasse, — den höchsten Grad der Kälte, das Bild des immerwährenden Winters. Man kann in der That behaupten, diese ungeheuren Eismassen mit dem Eismeer bilden gleichsam die Eis-Grube der Welt. Man darf sicher annehmen, daß diese Eis-Massen, diese Behälter der Kälte ihre wohlweise Bestimmung on Gott haben: — sie enthalten das Eine Hauptprinzip für die Erhaltung der Welt, welches sich durch das Wasser und durch die Luft der Menschheit und der ganzen Vegetation in gar verschiedenen Graden mittheilt, so wie andererseits die Sonne der Behälter des Lichts und der Wärme ist, welche eben so, bald im höhern, bald geringern Grad, der Welt und allen lebenden und vegetirenden Körpern Kraft und Leben mittheilt. Beide Haupt-Prinzipien haben von Gott die Bestimmung erhalten, stets in gewissem Maß vereint zu weilen, doch so, daß das Eine oder das Andere abwechselnd wieder die Oberhand behaupten müsse.

Im Winter ist die Kälte vorherrschend, und die Sonne tritt bescheiden zurük; — mit dem Beginnen des Frühjahres erhebt sich Diese nach und nach und in ganz langsamen Schritten wieder auf den Thron der Regierung — und steigt mit dem beginnenden Spätjahr eben so mit langsamen Schritten vom Throne herab, um der Kälte Plaz zu machen. Durch Wärme und Kälte werden alle Erhaltungsräder in der Welt getrieben, das Leben ruhet nur auf diesen beiden Elementen; gewinnt das Eine die Ober-

Hand über das Andere, sey dieß aus was immer für einem Grund, so folgt nach und nach der Tod, — so wie wir jährlich das Bild hievon in der Natur erbliken. Die Kälte des Winters lähmt alle lebende Kräfte — und eben so lähmt die zu große Hize im Sommer die menschliche und die vegetirende Natur. Man darf es als Grundsaz annehmen, daß der Tod größtentheils aus der Zerstörung des Gleichgewichts im menschlichen Körper zwischen Wärme und Kälte, welche das belebende Prinzip im Ebenmaße sind, hervorgeht. Ich wiederhole es, daß es unbegreiflich ist, welcher hohe Grad von Wärme-Stoff dem menschlichen Körper von der Natur mitgetheilt ist — er ist das belebende Prinzip unsers Körpers — er ist im ganzen Körper verbreitet, er liegt zwar in stärkern Dosen im Innern des Leibes, er verbreitet sich aber auch unverkennbar bis auf die äußersten Theile desselben — ohne ihn würde selbst die Haut des Menschen nicht denjenigen Grad von Schönheit haben, als in welcher sie sich zeigt.

Dieses Alles aus der bekannten Oekonomie der menschlichen Einrichtung vorausgesezt, wird sich die entsezliche Schädlichkeit des Kaffee's leicht beweisen lassen.

Ich bemerke aber, daß ich hier nur von der Klasse der Menschen spreche, die etwa unter 60 Jahren stehen. — Denn so entsezlich schädlich der Kaffee der Menschen-Klasse von diesen Jahren ist, und ganz unvermerkt aber desto gefährlicher von Geburt zu Geburt wirkt, eben so nüzlich und heilsam ist er alten Leuten, die schon Vieles vom Blut verloren haben, und deren Herz nicht mehr so lebhaft wirken kann, als in jüngern Jahren.

Um sich nun ein sinnliches Bild vorzustellen, wie äußerst schädlich der Kaffee ist, so wollen wir uns den gewöhnlichen Grad der menschlichen natürlichen Wärme im Körper wie 12 darstellen. Wir wollen annehmen, dieß sey der höchste Grad der Wärme, welcher dem menschlichen Körper zuträglich zu seiner Erhaltung bis in das achtzigste Jahr, welches als das regelmäßige Lebens-Ende eines Menschen angenommen werden kann, — dagegen soll die Stärke der im menschlichen Körper liegenden Kälte gleich 10 seyn.*)

*) Die kalten und die warmen Theile sind zwar im ganzen menschlichen Körper verbreitet und erhalten diejenige Temperatur, die zum Leben und zum Wohlseyn nöthig ist, die kältesten Theile aber sind im menschlichen Samen enthalten. — Dieser ist der frischeste Bestandtheil der menschlichen Säfte, aber auch der wirksamste.

Je weniger nun die kalten Theile an ihrer Masse vermindert werden, desto länger muß der Körper bestehen, dagegen er, je mehr Diese aufgeopfert und aus dem Körper getrieben werden, was durch allerlei Weise, besonders aber durch heiße Getränke, durch Gewürze, Branntwein und dergleichen nothwendig geschieht, in Bälde aufgerieben werden muß.

Eine Wiese wird an denjenigen Orten, wo sie gewässert wird, immer grün seyn, — während sie an andern Orten, wo die Wasserfrüchte und die kalten Theile des Wassers mangeln, durch die Hize der Sonne ausgebrannt wird, — braun und mager erstammt und wie abgestorben aussieht.

Diese Wirkungen verursacht auch der Kaffee nach und nach in den menschlichen Leibern. Natürlich hat Gott die Natur des Leibes auf starke Grundsäulen gestellt, und es kann auch ein schädliches Getränk lange genossen werden, ohne daß seine schädlichen Wirkungen auffallend sichtbar werden. — Allein mit der Zeit stellt sich das Unglük dennoch ein und wird denjenigen Männern, die Beobachtungsgeist haben, augenfällig, wenn sie in die Zeit der Vergangenheit zurüksehen und die Zeit der Gegenwart damit vergleichen.

Diese Periode der auffallend werdenden schädlichsten Wirkungen des Kaffee's ist jezt gekommen, nachdem dieses schädliche Getränk wohl schon seit hundert und fünfzig Jahren gekannt und genossen wird. — Der größte Theil der Menschheit von den höhern Ständen abwärts bis auf den Bürger und Bauer ist bereits so geschwächt, daß es augenscheinlich wird, und doch will es Niemand glauben, noch begreifen, daß diese augenfällige Schwäche die Wirkung des Kaffee's ist.

Das Schlimmste dabei ist, daß, weil dermalen beinahe Alle Kaffee trinken, natürlich auch Alle schwach werden müssen, oder es da schon sind, und daß Alle in diesem Punkte einander gleich sind und daher nicht begreifen können, daß ihr Unglük vom Kaffee herrühren soll.

Und dennoch ist es so: — durch den Kaffee ist der Menschheit ihre Leibeskraft, und eben dadurch ihre Selbstständigkeit, Charakter und das sogenannte Animalische entzogen worden, worüber man schon in mehreren Schriften Bemerkungen angestellt hat.

Dieser Verlust der körperlichen Gesundheit, der Festigkeit des Leibes und der Eingeweide, des Selbstständigen des Cha-

rakters, was immer Folge eines festen Körpers ist, — ist, seit der Kaffee genossen wird, unter den Menschen ungemein verbreitet, und ich gehe nun zur Aufzählung der einzelnen schädlichen Wirkungen über, die seit einigen Generationen in das Auge fallen und, wenn dieses Schädlichste aller Getränke nicht unterbleibt und nicht bloß auf alte Leute beschränkt wird — noch ferner fortwüthen und die Menschen noch hinfälliger machen werden, als sie schon wirklich leider sind.

Ich will zuerst

„vom weiblichen Geschlechte“

reden, an dessen Erhaltung — Gesundheit, Kraft und Unverdorbenheit der ganzen Menschheit um so mehr liegen muß, als dieses Geschlecht die Gebärmutter der Menschen ist und, wenn die Mutter nichts taugt, auch gewiß das Kind nicht besser seyn kann. — Vielmehr müssen die Kinder immer schlechter und geschwächter zur Welt kommen, und wieder schlechtere Kinder hervorbringen, bis endlich, ich weiß nicht was, — aus den Menschen werden wird.

Seitdem die Frauenzimmer den Kaffee trinken, hat man, nach einem Zeitraum von 150 Jahren, also in der dritten Generation, folgende auffallende Uebel bemerkt:

1) einen weit schleunigeren Anfang der Menstruation, und
2) einen weit größern Verlust des Bluts als sonst.

Es ist dieß auch kein Wunder, — denn der Kaffee als ein hitziges, zehrendes und austroknendes Getränk treibt das Blut schneller um, als es sonst nach dem ordentlichen Gang der Natur seyn soll. Er reizt alle Kräfte und Säfte, die im menschlichen Körper liegen, auf, und treibt sie durch den Blutgang bei dem weiblichen Geschlecht nach und nach aus dem Leibe.

Es ist kein Wunder, wenn dadurch der ganze Körper geschwächt wird und Schönheit und Kraft dahinschwindet.

Das weibliche Geschlecht hat daher in den höhern Ständen an Kraft, Gestalt, Wachsthum außerordentlich abgenommen, — in den Städten erscheinen sie daher gewöhnlich wie Steken, mit Kleidern umhängt.

Es erscheint an ihren Leibern kein reizender Ausdruk des Körpers, — Alles ist geschwächt und hinfällig — das erste Kindbett richtet sie schon zu Grund, die Meisten sterben darüber hinweg.

3) Der Verlust der schönen Haare ist ebenfalls diesem abscheu-

lichen Getränke zuzuschreiben. Was haben sonst die Frauenzimmer nicht für schöne buschige Haare gehabt, welche schöne glänzende Farbe hatten sie nicht! — Diese Zierde ist ganz von ihnen gewichen, und man kennt diesen Verlust nicht, weil man die vorigen Zeiten nicht gesehen hat.

4) Man sieht daher auch selten mehr eine schöngebildete Hand bei dem weiblichen Geschlechte — dürre lange Finger — keine Runde — keinen Ausdruk —; und eben so wenig bemerkt man jezt

5) diejenige Zierde und Ausdruk an den Füßen.

In den Füßen und in deren Lebhaftigkeit, kräftigen und leichten freien Bewegungen liegt ein unaussprechlicher Reiz des weiblichen Geschlechts, — diese Reize sind Alle dahin.

6) Dergleichen Kaffeeprodukte bleiben auch während ihres ganzen Lebens, im Grund betrachtet, nichts als Kinder, hinfällige, geschwächte, empfindsame, unglükliche Geschöpfe, deren Kinder ebenfalls unglüklich sind; sie werden nur selten solide Mütter und Frauen.

7) Seit dem Genuß des Kaffee's sind auch die ausdruksvollen schönen Augen bei dem weiblichen Geschlechte nicht mehr sichtbar, — matte, tiefliegende, nichtssagende, freudenlose Augen sind an ihre Stellen getreten. Welche erhabene Miene, welch bescheiden hervorgedrängtes, helles und groses Aug sah man sonst bei dem weiblichen Geschlechte? Kann es aber ein Wunder seyn, wenn man alle diese Schönheiten jezt völlig vermißt! Der heisse und hizige Kaffee verscheucht aus dem Körper alle kalte Theile, er verzehrt allen Werth und Reichthum, der sich in dem menschlichen Leib nach dem Gesez der Natur sammeln und gleichsam das Behältniß der Gesundheit bilden soll: — wenn aber dieser Werth ausgetrieben, oder gar sich zu bilden gehindert wird, (und dieß geschieht bei Kindern, die schon in früher Jugend Kaffee trinken), wie ist es wohl möglich, daß sich bei der Armuth des Körpers, bei dem Mangel der nöthigen Säfte ein schönes Aug, eine schöne Hand, ein schöner Fuß bilden soll?

8) Bei etwas starken Naturen richtet der Kaffee noch viele andere Uebel an: er reizt bekanntlich zur Begattung, — die Geburtstheile und die Einbildungskraft kommen ausserordentlich in Bewegung, sie können sich nicht enthalten, sie treiben also das Liebesspiel mit sich selbst, und richten sich

dadurch auf Zeitlebens zu Grund, oder sie begatten sich ausserehlich.

Daher rührt es auch, daß zur jezigen Zeit das weibliche Geschlecht seine jungfräuliche Scham völlig verloren hat. — Es ist daher auch kein Wunder, wenn so viele uneheliche Geburten jeziger Zeit erscheinen. Besonders unglüklich sind daher die Dienstherrschaften in den Städten mit ihren weiblichen Dienstboten. Leider erhalten diese täglich Kaffee Morgens, wohl auch Nachmittags, — weil die Herrschaft diesen ebenfalls genießt. Durch dieses Getränk kommt das Korps der Dienstboten in die größte Unruhe und Verwirrung und wird den Dienstherrschaften selbst zur größten Last, und Niemand ahnet es, daß der Kaffee der einzige Grund ist.

Die Dienstmägde sind meistens von dem stärkern Schlage der Menschen-Klasse, sie sind entweder vom bürgerlichen oder vom Bauern-Stamme. Ihre Körper sind stärker, weil sie von einer stärkern Klasse von Menschen herrühren. Sie sind mehr animalisch, sie haben mehr innere Masse. Auf diese Leute, die an sich mehr Kraft und Animalität haben, wirkt der Kaffee entsezlich. Jede Magd hat daher ihre Karesse, sie werden dadurch so entsezlich eingenommen, daß sie Alle früher oder später zum Fall kommen, eine Menge Hurenkinder geboren werden, welche, da sie illegitim sind, eine eben so unordentliche Erziehung bekommen, und die Verwüstung in der Welt vermehren. Der Dienst bei der Herrschaft ist daher auch für die Mägde das Allerlezte. Sie lernen deßwegen nichts, bleiben stets unruhig und bethört, werden von Einem Dienst in den andern gejagt, denken an Nichts als an ihre Karesse und sind eine wahre Qual der Herrschaften, und dieß rührt blos vom Kaffee, diesem treibenden Getränke her.

9) Die baldige Verunstaltung der Zähne; die jüngsten Frauenzimmer haben dermalen schon verdorbene, angefreßene Zähne. Der Kaffee, der alle kühlende, beruhigende und glüklich machende erfrischende Säfte aus dem Leibe jagt, erhöht daher auch die Hize und Trokenheit des Bluts, und verursacht auch das Verderben der Zähne, um so schneller in Verbindung mit andern hizigen Genüßen.

10) Der Mangel an Wachsthum und schöner Körpergestalt. Die Frauenzimmer wollen immer schön seyn, sie glauben, wenn sie nur schöne Hüte, schöne Kleider hätten. O! wie unend-

lich irren sie sich. Alles Dieses macht nicht schön; die Natur muß Schönheit geben, diese von der Natur gegebenen Grazien sind die wahre Quelle mit Nerven und Muskelnkraft gepaart: wie kann dieß aber bei einem schwach genährten Körper Statt finden?

11) Selten eine schöne anhaltende weibliche Singstimme; unsere Theater können dergleichen nur selten und immer seltener aufweisen. Eine schöne Stimme sezt nothwendig einen festen Brustbau, eine geschmeidige Kehle, gute Zähne voraus, sie erfordert, besonders wenn sie anhaltend seyn soll, einen Reichthum der Natur an Säften: wie können aber Diese da seyn, wenn sie durch den Genuß des Kaffee's weggebeizt werden?

12) Keine heitere freie Gesichtsmienen. Diese werden täglich seltener. Das Gesicht ist das Interessanteste des Menschen, in diesem liegt sein Glük oder Unglük. Schwache Menschen haben ein hinfälliges Ansehen, können kein Interesse erregen.

13) Der schleunige Zerfall der Gesundheit des weiblichen Geschlechts. Dieser Zerfall der Gesundheit bei dem weiblichen Geschlechte ist dermalen sichtbar auffallend, und er wird von Zeit zu Zeit immer mehr auffallender werden.

Sie sind dermalen in den Städten so hager, wie die Reben. Kein schöner Körperbau, keine Masse. — Nichts als Kleider allerlei Art, die an einer sich bewegenden Stange hängen, oder ein bekleidetes hinfälliges Gerippe. Sie können kaum mehr ein Kindbett aushalten, ohne Zeitlebens geschwächt zu seyn. Alle Zierde und alle Schönheit, alle Kraft und Gesundheit ist jezt schnell dahin, auch sterben sie gar frühzeitig. In ältern Zeiten, wo man den zehrenden und zerstörenden Kaffee nicht kannte, gab es weit gesündere Mädchen, voller Kraft und Reichthum an Säften; das Knochensystem war fester und das Fleisch kernhafter. Solche Mädchen verschönerte ein Kindbett, wo dasselbe die Kaffeetrinkerinnen, die an sich schon geschwächt sind, ganz zu Grund richtet. Eine große Menge junger Eheweiber sterben daher sehr frühzeitig. Die Todtenlisten in den Städten zeigen dieß zum Erstaunen.

Man muß sich nicht davon stören lassen, daß es hie und da Ausnahmen gibt, ich selbst gebe Dieses zu. Aber das

Ganze muß man betrachten, und man wird meine Behauptung gegründet finden.

In den Städten ist es untrügbar auffallend, welche Verwüstungen der Kaffee schon hervorgebracht hat und noch hervorbringen wird. Gott! wenn das weibliche Geschlecht schon durch den Kaffee so sehr entkräftet ist, was wird aus den Nachkommen werden! Diese müssen nothwendig immer schwächer werden; deßwegen haben wir überhaupt die großen und die hochgewachsenen Menschen männlichen und weiblichen Geschlechts nicht mehr, die man sonst gesehen hat.

Das weibliche Geschlecht ist dermalen der Regel nach klein, wahre Picolomini.

Alles Dieses sind Folgen des Kaffee's! und ich kenne kein größeres Uebel auf Erden, als den Kaffee; unglüklich die Kinder, die ihn von ihren unwissenden Eltern erhalten. Einer alten Matrone ist er allerdings sehr nüzlich und ersprießlich, aber Kindern und jungen Leuten bis in das 60. Jahr ist er ein wahres Gift.

Dem Kaffee ist auch noch zuzuschreiben, daß das weibliche Geschlecht selten mehr eine feste und wohlgebaute Brust hat und die Zierde eines etwas erhabenen Busens gar nicht mehr sichtbar ist, und, was das Entsezlichste ist, dasselbe nicht mehr fähig ist, die Kinder zu säugen, oder ihnen die Muttermilch zu geben. Natürlich ist, daß, wenn die Mutter selbst an Säften arm ist, wenn ihr Körper durch den treibenden Kaffee gehindert wird, Kräfte zu sammeln und sich zu stärken, auch ihre Geburt nicht mit Kräften ausgestattet werden kann, sondern Zeitlebens ein schwaches, hinfälliges Wesen bleiben wird. Wie dürr sind sie jezt an ihren Armen, die sonst wohlgewölbt eine Zierde waren.

Besonders hinfällig sind die Frauenzimmer vom Adelstand, weil ihre Voreltern Diejenigen waren, die schon früher den Kaffee genossen haben, weil also auch schon früher das Verderben seine Wurzel in die Familie geschlagen hat.

In den größern Städten ist dieses Unglük aller Orten besonders sichtbar. Sie gleichen Reben, an denen Kleider hängen, und die sich vorwärts bewegen.

Welches Verderben drohet nicht, wenn das weibliche Geschlecht so geschwächt ist, daß es einer Haushaltung nicht mehr vorzustehen vermag? Wenn es eine unläugbare Wahrheit ist,

daß eine wohlgeeignete Hausfrau der Segen des Mannes und selbst des Staats und der Kirche ist, so ist es eben so wahr, daß eine schwache, halblahme, unthätige und stets am Körper leidende die Qual des Mannes und Ursache des häuslichen Verderbens seyn muß.

Bei meinen Reisen habe ich deßwegen die schmerzlichsten Empfindungen gehabt. Ich kam öfters auf dem Lande bei Posthäusern an, um die Pferde zu wechseln. Dieß geschah gar häufig früh zwischen sieben und acht Uhr im Sommer. Ich sah sehr oft, daß die Posthalterin mit ihren Kindern am Kaffee-Hafen saßen und der Posthalter auch. Nun dachte ich: leider auch in diesem Hause ist dieses Verderben bekannt, unter der reizenden Empfindung eines süßen Genußes. Der Herr Posthalter bekam nach dem Genuße eine solche Hize, daß er zu schwizen anfing und das Fenster aufmachen mußte, um frische Luft zu schöpfen, er ahnete nicht, daß dieß die verderbliche Wirkung des Kaffee's sey.

Als der Kaffee bekannt wurde, konnten viele Leute ihn nicht trinken. Er verursachte ihnen Zittern, sie konnten nicht schreiben, nicht mehr arbeiten, bis das durch den Kaffee entsezlich zerstörte Gleichgewicht wieder im Körper durch Enthalten vom Kaffee hergestellt war. Um den Kaffee ertragen zu können, muß man durch ihn schon geschwächt seyn; und dieß ist der Fall der jezigen Menschheit.

Leider hat das Kaffeetrinken allenthalben so außerordentlich überhand genommen, daß selbst der Bauernstand nicht davon frei ist. Was wird der Erfolg davon seyn? Die Geilheit wird außerordentlich überhand nehmen. Das jüngere Geschlecht wird sich dadurch frühzeitig entnerven, die Menschheit wird sich äußerst vermehren, allein nicht zu ihrer Freude, sondern es wird ein unglüklicher Mensch den andern sehen, es wird dem Bauern-Stande an der Thatkraft fehlen, Akerbau und Viehzucht werden schlechter und das Verderben auf diese Weise allgemein werden. Wie unendlich viele geschwächte und unglükliche Frauen und Mädchen gibt es nicht in den Städten in allen Klassen der Stände. Es ist aber kein Wunder: der Kaffee, der die Menstruation vervielfältigt, treibt den jungen Leibern die Blüte und Kraft des Bluts sehr frühzeitig und häufiger, als die Natur es erfordert, aus dem Leibe, und die Schwäche nimmt ihren Anfang und erhöht sich von Stufe zu Stufe.

Die Gesundheit des Menschen ist für Jeden das höchste Gut, und so läßt sich auch behaupten, daß die Gesundheit der Staatsbürger der Grund des Wohls des Staats ist, denn sie ist die Bedingung des thätigen Lebens, und wo diese ist, ist auch Glük, Fortgang und Segen in den Geschäften.

Ich will jezt die ebenfalls sichtbaren Folgen bemerken, welche sich seit dieser Zeit am männlichen Geschlechte veroffenbaret haben. Diese sind folgende:

1) Abnahme der Kräfte und der Größe der männlichen Leiber. Derjenige Adelstand, der sich sonst vor Allen an Größe und Stärke des Leibes auszeichnete, ist jezt nicht mehr sichtbar. Ueberhaupt haben
2) die Männer an Leibesgröße sehr abgenommen. Daher sind selten mehr ansehnliche Offiziere im Militärstand.
3) Aeusserst selten siehet man mehr dike, kräftige Waden und Schenkel; nichts als Haut und Knochen. Und eben so wenig die Wohlbeleibtheit, die immer seltener wird. Auch sieht man selten mehr eine starke Hand, — nichts als abgelebte, dürre Finger und schwache Hände.
4) So häufige Kahlköpfe, — die jüngsten Männer erscheinen dermalen schon als Kahlköpfe, was sonst eine Seltenheit und ein Spott war.
5) Wer Beobachtungsgabe hat, kann die außerordentliche Veränderung, welche der Kaffee am Körper hervorbringt, bei den Tyrolern auffallend wahrnehmen: was waren diese sonst für kernhafte Leute, — groß, breite Rüken, stammichte Füße, kräftiges Fleisch, und was sind sie jezt? Man sehe diese Leute, wie sie jezt in Deutschland herumlaufen, wie wenig sie mehr das sind, was ihre Eltern waren. Daher kommt es auch, daß der Beamtenstand so wenig Fortgang in seinen Geschäften mehr hat. Ehemals war der Beamte ein ansehnlicher Mann, ein Mann von Größe, von etwelcher Korpulenz, die nothwendig zu einem Mann gehört, wenn er äußeres Ansehen haben und dem Bauern imponiren soll. Alles, was sie thaten, bezeichnete den gesezten Mann, — wenige Worte brachten die Wirkung hervor. Jezt sind die Beamten zwar geistvoller, aber am Körper arm, und dieß ist ein großer Fehler, wenn auf den gemeinen Mann eingewirkt werden soll. Alles Dieses sind die unseligen Folgen des Kaffee's. Der Kaffee reibt

Wachsthum und Gedeihen des Körpers auf, schwächt die Nerven, macht sie dumm, und benimmt ihnen die Kraft, zu schwellen, weil sie durch die immerwährenden nachtheiligen Einwirkungen des Kaffee's gelähmt werden, nicht zu Kraft und Fülle kommen können, und so unthätig seyn und bleiben müssen.

6) Daher rührt es auch, daß die Menschen des Höhern, des Gelehrten und des bürgerlichen Standes so gar selten mehr Leute von Charakter sind. Dieser ist besonders das Resultat eines gestärkten Leibes und Hauptes. — An dieser äußerst glüklichen Gabe mangelt es immer mehr und mehr. Es wird daher auch selten mehr ausserordentliche Menschen geben, dergleichen man doch sonst gesehen hat. Es wird immer mehr an ausgezeichneten großen Generälen bei den Armeen, an einem Prinz Eugen — Wallenstein — Malborough fehlen. Die Franzosen dienen mir hier gar nicht zur Widerlegung. Denn die französische Revolution ist und bleibt an sich ein äusserst seltenes Ereigniß, welches sich etwa erst nach 1000 und mehr Jahren wiederlehren kann, es würde aber selbst zu diesem Ereigniß nicht gekommen seyn, wenn nicht der alte Adel so geschwächt gewesen wäre, daß er alle Festigkeit verloren und nur in der Flucht sein Heil gefunden hätte. Dann haben die Franzosen zwar immer Talent gezeigt, aber Alles durch kühnes Aufopfern ihrer Truppen durchzusezen gewußt. Sie waren bloß groß, weil die Andern nicht zusammengehalten haben.

7) Man darf aber noch weiter gehen, und behaupten, daß der Kaffee nicht bloß den Körper ruinirt, sondern die Menschen auch moralisch verschlimmert.

Seitdem dieses Getränk im Genuß ist, wird die Jugend viel frivoler, und viel zu frühzeitig zur Begattung und andern Leibeslüsten geneigt, es ist der Kaffee hiezu ein ganz besonderer Stachel, und erhöhet deßwegen die Anzahl der unglüklichen Menschen im Staate. Die unwillkührlichen nächtlichen Pollutionen waren vormals nicht bekannt, jezt aber leider reizt der Kaffee im Schlafe auf, und ruinirt viele Tausend Individuen durch Samenergießungen. Hat dieses Uebel einmal die Oberhand bekommen, so ist es unheilbar, — Talent und körperliche Kraft ist auf Immer dahin. Die besten Köpfe und Subjekte gehen verloren.

8) Daher kommt es, daß so unendlich viele Menschen zur Selbstbeflekung gereizt werden und ihr ganzes Leben hindurch elendig bleiben: ein elendes Aussehen haben, keine Arbeit zu unternehmen fähig sind, sondern, am Geist und Körper gelähmt, sich und der Welt zum Unglük und Verdruß leben.

Unter den Handwerkern trifft man dergleichen Unglükliche gar häufig an. Weder die Aerzte noch die Eltern denken an dieses Unglük; denn sie kennen es nicht, können also ihre Kinder, wenn sie Solche auf die Wanderschaft oder auf die Universitäten schiken, nicht warnen, nicht aufklären.

9) Man bemerkt auch, daß seit der Zeit, während welcher der Kaffee so allgemein und in allen Ständen genossen wird, die Menschen weniger Charakter haben, wie ehmals; besonders fehlt es bei dieser Klasse von Menschen an dem sogenannten Mutterwiz, dem höchsten Gute der Seele und dem Grund der innern Selbstständigkeit. Man bemerkt ferner, daß sich weit weniger Besonnenheit in allen Unternehmungen zeigt. — Man ist weit kühner, macht sich aus Allem Nichts, betrügt, um nur zu Reichthümern zu gelangen, dünkt sich größer als man ist, weil der Kaffee animirt, und so hat schon mancher Kauf- und Handelsmann für sich und seine Familie Ein Unglük um das Andere und endlich den Ruin herbeigeführt.

Die Selbstmorde werden täglich häufiger.

Und so wie einzelne Menschen geschwächt und verdorben werden, so geht es ganzen Nationen, — denn wenn die Einzelnen nichts taugen, so kann auch das Ganze nichts Besseres seyn. — Durch den Kaffee kann eine ganze Nation ihren eigenthümlichen Charakter verlieren, wie wir dieß schon jezt wahrnehmen können.

Keine Nation ist mehr zu bedauern, als die Schweden, die ehmals ein sehr robustes Volk waren — sehr unternehmend und kriegerisch, außerordentlich tapfer und stark am Körper. Man erinnere sich an Karl XII. und an Gustav Adolph, Könige von Schweden und ihren Kriegsvölkern. Diese Nation ist durch den Kaffee außerordentlich geändert. Der Kaffee ist gerade der Antipode eines starken Körpers.

Ein kaltes Klima erfordert nothwendig Menschen von starken und festen Naturen, es produzirt Solche aber auch. Wenn aber eine solche Nation ein Getränk genießt, welches den Gang

der Natur in Befestigung des menschlichen Leibes nicht nur stört, sondern nach und nach total ruinirt, so muß zulezt ein kaltes Klima dergleichen geschwächten Körpern nur immer lästiger werden, und die ganze Nation muß nothwendig anfangen, mit Uebeln zu kämpfen, die man sonst gar nicht kannte.

Nur die Stärke des Leibes und des menschlichen Hauptes ist der Grund aller Glükseligkeit des einzelnen Menschen, und so ist sie es auch bei ganzen Völkerschaften. —

Ich schließe mit der Bemerkung, daß die Menschheit leider verurtheilt ist, immer mit zwei Uebeln zu kämpfen, — das Eine ist ein physisches, das Andere ein moralisches.

In frühern Zeiten hatten die Menschen mit der Kräze, mit den Blattern zu kämpfen, und dann mit dem Aberglauben, und jezt hat die Menschheit mit den Uebeln des Kaffee's und des Unglaubens zu kämpfen.

Die Regenten würden ihren Nationen die allergrößte Wohlthat erzeigen, wenn sie den Kaffee entweder ganz verböten, oder als ein Monopol behandeln und für jedes Pfund 50 fl. bezahlen ließen. Von den Aerzten erwarte ich Nichts, denn einestheils kennen sie die Geheimnisse der Natur zu wenig, und anderntheils glauben sie, ihre Pflicht erfüllt zu haben, wenn sie Rezepte schreiben.

Alle Bauern hatten still und aufmerksam zugehört. Alle gaben sich dann das Wort, daß, so lange sie leben, kein Kaffee in's Haus kommen soll und sie Dieses auch ihren Kindern und Kindeskindern zur Befolgung auf die Seele binden wollten.

Simon. Ich will euch noch etwas Sonderbares erzählen über

Chokolade, Kaffee und Thee.

Die englische Regierung hatte einst drei Verbrechern, die wegen 22 Pf. Sterling zum Galgen verurtheilt waren, die großmüthige Wahl gelassen, gehangen zu werden oder am Leben zu bleiben unter folgenden Bedingungen: der Eine sollte ausschließlich nichts anders als Thee, der Zweite nichts anders als Kaffee, der Dritte nichts anders als Chokolade trinken, aber gar nichts dazu essen dürfen. Die armen Teufel hatten diese Bedingungen natürlich angenommen. Aber was geschah? Der Eine, der nur von Chokolade gelebt, starb nach acht Monaten. Der Zweite, der nur von Kaffee gelebt, hielt sich zwei Jahre. Der Dritte, der nur von Thee gelebt, unterlag erst im dritten Jahre. Der

Chokolademann starb in einem Zustande schreklicher Fäulniß, und dergestalt von den Würmern zerfressen, daß ihm noch bei Lebzeiten Ein Glied nach dem andern abgefallen war. Der Kaffee-Mann sah nach seinem Tode so verbrannt aus, als ob das Feuer von Gomorrha in seinen Eingeweiden gewüthet und ihn vom Scheitel bis zur Zehe calcinirt hätte. Es wäre leicht möglich gewesen, aus seinem Leichnam Kalk zu machen. Der Thee-Mensch war so mager und durchsichtig geworden, daß man Abends mit einem Licht in der Hand seinen Körper ganz bequem durchschauen und durch seine Rippen hindurch die kleinste Schrift einer Zeitung lesen konnte.

So — unterhielten sich die braven Nachbarn noch bis gegen Nacht, indem sie wieder auf ihren Lieblingsstand zu sprechen kamen, wie sie ihre Landwirthschaft und ihren Wohlstand noch immer mehr verbessern und nachhaltig begründen könnten.

Wer nur einmal über die Stumpfheit des Schlendrians hinausgetreten ist in das lieblichere Leben raffinirter Thätigkeit, der findet stets höhere Reize nach Vorwärts und gräbt sich Eine Quelle des Wohlstandes nach der andern. Diesen Wohlstand sah man zu Lichtendorf, wo Moll an der Seite seines braven Freundes Simon Strüf nun seit sieben Jahren hausete, auf eine auffallende Weise ausgebreitet über Fluren und Häuser, über Gärten und Wiesen, am Schönsten aber über die heiteren Gesichter und fröhlichen Herzen der Einwohner.

Zweites Buch.

Wer Gottes schöne Welt als Paradies will finden,
Wer davon wünschet deutlichen Begriff; —
Wer zehnfach höhern Nuzen will aus seinen Gründen,
Der geh nach Lichtendorf zu Simon Strük.

Erstes Kapitel.

Beschreibung des Dorfes Lichtendorf.

Lichtendorf, in dem östlichen Theile des herrlichen Bayerns liegend, ist seit vielen Jahren der Lichtstern der ganzen Umgegend. Als einen ganz gewöhnlichen, gemeinen Bauernhof hat Simon Strük vor 18 Jahren das väterliche Anwesen dortselbst übernommen, und Er sowohl als seine Nachbarn waren in ihrem Dorfe noch vor 20 Jahren eben so tief in Koth als Schulden versunken.

Jezt ist Lichtendorf vielleicht das schönste und reichste Dorf in Deutschland.

In dem Augenblike, wo man die Flurmark dieses Dorfes betritt, glaubt man in eine große Gartenanlage zu gelangen; denn alle Wege sind genau abgetheilt und geebnet, erhöhte Pfade für Fußgänger finden sich angelegt, und wenn man auf der einen Seite herrliche, sorgsam gepflegte Obstbaumpläze erblikt, so sieht man auf der andern Gebüsche mit Irrwegen, Lauben und Ruhepläzen aller Art, bald mit einem heitern Charakter und der Aussicht auf eine weite, liebliche Landschaft, bald mit Ernst und Düsterheit im Hintergrunde, den Sinn des Wanderers in sich selbst zurük lenkend!

Die Höfe der Bauern sind neu, in Linien, aber nicht enge auf einander gebaut, mit stattlichen, fast Schloßartigen Wohnhäusern versehen, um welche paradiesische Gärten prangen. Nur Moll's Hof ist noch nicht gebaut, weil sein Vorfahrer Gschray

mit den Uebrigen nicht gleichen Schritt gehalten hatte, und Moll nicht Alles gleich auf Ein Mal zwingen konnte.

Die Mitte des Dorfes ziert ein weiter, künstlich angelegter Hügel, der Hunderten von Besuchenden Bequemlichkeit, Kühlung und Aussicht darbietet.

Durch fremde Holzarten und Blumen wandelnd, findet man im Anstaunen dieses Wunderwerkes Gartenhäuser und Lauben vom edelsten Geschmak.

Man sollte glauben, daß ein reicher Edelmann Besizer dieses Dorfes wäre, und daß er den Ueberschuß seiner Revenüen dazu anwende, es in einen großen englischen Garten zu verwandeln.

Greise, welche vormals Besizer dieses Dorfes gewesen und ihre Höfe an ihre Söhne oder Töchter übergeben haben, finden sich in dieser neuen Gestalt wie in das Paradies gezaubert, und Leute, welche erzählen, wie arm und unreinlich dieses Dorf noch vor zwanzig Jahren gewesen, sprechen von Simon Strüf als von einem Engel der Gottheit, der da gekommen sey, um Glük und Wohlstand in die ganze Gegend auszuspenden.

Indem — sieht man Simon Strüf als schlichten, an keiner Aussenseite sich übernehmenden, sein Verdienst in die bescheidenste Anspruchlosigkeit hüllenden Bauer.

Er erzählt, daß er seine wenigen Kenntnisse blos seinem Schwiegervater Frohmann zu verdanken habe, welcher Schullehrer war, und von Jugend an ihn mit nüzlichen Büchern, endlich aber auch mit seiner wakern Tochter Theres beschenkt habe, seinem geliebten Weibe!

Allein Simon Strüf blieb nicht bei Büchern nur. Er bereisete auch die Umgegenden, um das Bessere und Schönere, wo es existirte, selbst zu sehen.

Die Hindernisse, welche in der Schwerfälligkeit seiner Mitbewohner ihm Anfangs entgegen traten, wußte er mit glüklicher Gewandtheit zu besiegen; die Spötteleien der Nachbardörfer ertrug er schweigend, und — „es vertheidigten mich ja bald meine Bäume und Pflanzungen,“ äussert er sich gewöhnlich, wenn er darüber zu sprechen kommt.

So sehr er auch in der Wirthschaft mit seinem thätigen Weibe noch immer arbeitender Bauer ist, so ist doch sein Sinn für edlere Genüsse nicht verschlossen. Der große, hinter seiner

Wohnung liegende Garten in seiner ganzen Anlage und ausgeschmükt mit anmuthigen Gartensälen und einer auserlesenen Bibliothek ist dafür der redendste Beweis.

Zweites Kapitel.

Warum hat sich Lichtendorf so verschönert?

Der Mensch ist kein Thier, das bei Dem, was es ist, stehen bleiben muß. Der Mensch unterscheidet sich also dadurch vom Thiere, daß er sich und Alles, was ihn umgibt, immer mehr ausbilde, veredle und vervollkommne. Thut der Mensch dieß nicht; bleibt er stehen wie er steht, läßt er Alles wie es war und ist, so — gleicht er mehr oder weniger dem — Thiere.

Warum sich also Lichtendorf so verschönert habe, dürfte man nur damit beantworten: „weil Menschen dort wohnten.“

Aber Menschen wohnen ja auch in andern Dörfern, die Nichts verschönern, die Nichts veredeln, — „die stehen bleiben wie sie stehen; die Alles lassen wie es war und ist?“ Wie helf ich mir da hinaus?

Hans Schlendrian muß mir helfen, der da schon viele liebe Jahre lang Alles auf sich nimmt, was die Trägheit und Dummheit der Menschen sündiget. Lassen wir es beim Alten, sagt Hans Schlendrian, das ja schon so lange glücklich gemacht hat.

Ja, glüklich, daß es Gott erbarme, so lange man keinen andern Trieb kennt, als im Koth schlafen, halb Koth essen, und wie ein Vieh zu arbeiten! — Das wäre eine saubere Bestimmung des Menschen!

Bekanntlich genügte dem Menschen einst der Aufenthalt in einer schlechten Erdkluft oder Höhle. Als er mehr aus dem Zustande der Wildheit und Rohheit heraustrat, schüzte er sich nothdürftig durch eine schlechte Hütte vor Kälte und Nässe — sieh! und dabei blieben Viele stehen und dachten nicht weiter an eine noch edlere Menschen-Bestimmung! Und wie sie standen und blieben, so stehen und bleiben ihre Nachkommen noch jezt!!

Da krazen sie herum auf mager gedüngten Aekern, worin du keinen Obstbaum, keine grüne Heken, keine Gärten, sondern weiter nichts als die alte Erde erblikst, die ihre Vorfahren ihnen zu Aekern gerichtet haben; du kommst näher, watest durch

Morast und Koth hinein in das Dorf: und einige Schweine mit halb nakten Kindern wälzen sich neben elenden Häusern, vor deren kleinen Fenstern der Düngerhaufen mit dem Fleze parallel liegt, so daß der Koth in's Haus bequem hinein und wieder herausfliessen kann. Du bükst und krümmst dich unter Haus- und Stuben-Thüre hinein und befindest dich in der einzigen Wohnstube des Hauses. Hier siehst du die nakten Wände, im Winkel ein schmuziges Bett, und der Bauer mit seinem Weib und Kindern sizt beim Essen, Alle in schmuzigen, groben, zerrissenen Hemden, bei elender Kost — Gott! ist Das der Bauernstand?

Nein, er ist es nicht. Nur die unbehilflichern Glieder desselben sind es, die sich da den Antheil des schönen Erdeigenthums, den ihnen die Vorsehung zur Pflege und Verschönerung anvertraut hat, nicht zu kultiviren, nicht zu Nuzen zu bringen gelernt haben.

Simon Strüf aber spricht: Wer sich sein Loos verschönern und an seinem Gute ein Paradies gewinnen will, der widme vor Allem eine halbe Stunde alle Tage dem Nachdenken und Nachforschen nach Mitteln, wie Alles, was an und um ihn ist, täglich könne besser gemacht werden. Schon in der ersten halben Stunde des ersten Tages wird er an Manches kommen, das verbessert werden kann. Hat er es dann verbessert, so wird er das Nämliche oder Nächste am zweiten Tage abermal noch zu verbessern finden; er kommt am Ende über Alles, und verbessert Alles, und so entfernt er sich tagtäglich mehr von der Aehnlichkeit mit dem Thiere und nähert sich immer mehr der Bestimmung des Menschen.

Und in Erfüllung dieser Bestimmung hat sich Lichtendorf so sehr verbessert.

Simon Strüf, als der ursprüngliche Ton-Angeber und Gründer alles Schönen und Nüzlichen, was in diesem Dorfe zu finden ist, hat, wie wir schon gehört haben, sich dabei stets an gute Bücher, an lebendige Muster, und an eigenes Nachdenken gehalten.

Da er bedachte, daß jeder Obstbaum, wenn er wenige Jahre eingesezt steht und mit gutem Obste gepfropft ist, des Jahres wohl einen Gulden und noch mehr Gewinn bringen kann, sezte er viele tausend Obstbäume auf seinen Gründen herum, sobald er nur das Gut übernommen hatte. Da er aber auch

bedachte, wie viele Tausend Bäume im ganzen Lande herum alljährlich eingesezt werden, die nicht anschlagen, so erforschte er davon die Ursachen und fand, daß Erstens all' jene Hausir-Bäume, die an Schrannentagen ꝛc. von herumziehenden Baumhändlern zu 3 und 4 Kreuzer per Stük verkauft werden, nichts taugen, und daß Zweitens auch die besten Bäume gewöhnlich fehlerhaft eingesezt werden und deßhalb wieder zu Grunde gehen.

Er kaufte sich also lieber aus guten Baum-Schulen die Bäume etwas theurer, und lernte sie auch so sezen, daß sie gerathen müssen. — Zugleich baute er selbst alljährlich eine ungeheure Menge Obstkerne aus und hatte also in wenigen Jahren Obst-Bäume nach Tausenden in Vorrath.

Zu gleicher Zeit vermehrte er den Dünger durch Zusammenraffung aller nur einstreubaren Materialien, führte in die Dunggrube mehrere Hundert Fuhren Erde und brachte sie von da, wenn sie sich angesaugt hatte, auf die Wiesen, sammelte und breitete in eigenen Gruben die Mistjauche zur Ueberführung aller seiner Klee-Aeker und Aenger, gewann dadurch bald doppelte Gras- und Heu-Ernten, und hielt dann doppelt so viel Vieh als ehmals, konnte dadurch die bisherigen Brachäker zu Klee und Kartoffeln düngen, die Stallfütterung einführen und aus doppelt gewonnenen Erträgnissen Geld von allen Seiten einnehmen.

Aber auch seine Nachbarn beförderten den Aufschwung des Wohlstandes und der Verschönerung von Lichtendorf wesentlich dadurch, daß sie sich gegenseitig die Grundstüke zusammentauschten und Jeder für sich ein geschlossenes Ganzes bekam, in dessen Mittelpunkt er in der Folge auch sein Haus baute. Es ist aber bekannt, daß jedes Gut, das um das Haus herumliegt, wenigstens zehnmal leichter, geschwinder, und mit größerem Nuzen verbessert werden kann, als es in dem traurigen und verwirrten Zustande der Güterzerstreuung möglich ist.

Man gehe in ein Dorf, es sey in Ober- oder Unterbayern, so wird man überall finden, daß die dem Hause nächstgelegenen Pläze die bestkultivirten und im Preise die theuersten sind. Natürlich! Jedermann wendet Fleiß und Arbeit dahin am Leichtesten an, wo es ihm am Wenigsten kostet und am Bäldesten wieder bezahlt wird. Das leisten aber nur die nahe gelegenen Gründe. Was ausser dem Hofbezirke liegt, ist hundert Beschränkungen, Plakereien und Streitigkeiten unterworfen; der Eigenthümer muß

sich mit solchen Stüken entweder nach der Laune seiner Anstößer bequemen, oder muß wegen nicht wohl zu vermeidender Beschädigungen mit ihnen ewig in Streit und Prozessen liegen. Solche Stüke sind, so zu sagen, nur Stiefkinder in der Familie, werden auch nur stiefmütterlich behandelt, und es wird nicht die Hälfte Fleiß und Kosten darauf verwendet, wie auf Gründe, die mit in dem nahen Umfange der übrigen liegen.

Sobald Mann und Haus beim Gute ist, so wird sich mit dem Boden eine Art Wunderwerk ereignen. Die bisher schlechten und magern Gründe werden bald aufhören, schlecht und mager zu seyn; sie werden theils durch den wohlthätigen Einfluß des Düngers, wovon jezt von der Miststätte nicht ein Tropfen mehr unnüz abfließt, theils durch die erleichterte Zufuhr der Erdarten auf die Düngerhaufen, theils endlich durch die Arbeit und Kosten, die man auf nahe gelegene Gründe mit Lust und Freude verwendet, in Kurzem ihre Gestalt, ihre Farbe, ihre Eigenschaft, ihre ganze Natur verändern, und man wird sie nach 12 Jahren gar nicht mehr kennen. Es ist auch überall eine bekannte Sache, daß die Einödbauern aus obigen Ursachen meistens wohlhabende Leute sind, weil ihre Grundstüke alle um sie herum arrondirt liegen.

Dieses Alles erwogen und besprachen die Lichtendorfer mit eintrachtsvoller Bereitwilligkeit zum Zusammentauschen ihrer unter einander zerstreuten Grundstüke. So — saß bald Jeder in der Mitte seines Eigenthums, wie eine Spinne mitten in ihrem Gewebe; er hatte die Freiheit, mit seinem Grund und Boden zu schalten und zu walten, wie er wollte und wie er es am Besten und Zwekdienlichsten fand, ohne sich weder in der Bau- noch in der Ernte-Zeit nach seinen Nachbarn zu richten. Wie glüklich ist ein solcher Bauer! Wo er kein Getreide hinzubauen für nöthig oder räthlich hält, da baut er entweder Futterkräuter, oder läßt das Feld brach und zur Weide liegen. Er schafft sich künstliche Wiesen, wenn er keine andere hat, und benüzt bald auf diese, bald auf eine andere Weise seine Felder, und nicht selten in Einem Jahre öfter, als er sie benüzen könnte und dürfte, wenn er mit seinen Nachbarn gleiche Rotation und gleichen Schritt halten muß; kurz: er ist vollkommener Herr über die Bewirthschaftung seines Eigenthums, das Derjenige niemals ist oder seyn kann, welcher seine Grundbesizungen in allen vier Weltgegenden und unter allen Richtungen seiner Nachbarsgründe zerstreut liegen hat.

Deßhalb sehen auch die Felder zu Lichtendorf, wenn man die Dorfsgrenze betritt, aus — wie ein himmlischer Garten. Alle ehemals sumpfigen Parzellen, denen der Besizer durch keine Abzugsgräben helfen konnte, weil er dem Nachbar nicht über seine Grundstüke durfte, sind jezt durch gemeinschaftliche Gräben abgezapft und ausgeebnet. Ehemals erhielt man zu Lichtendorf an Haber kaum den 4 — 5 Samen; jezt erhalten sie vom Korn und Weizen zu 8 — 12 Samen; jedes Feld trägt jedes Jahr und wechselt mit Futter und Früchten. Die Lichtendorfer brauchen dagegen jezt um die Hälfte weniger Dienstboten und Zug-Vieh, vermehren dagegen ihr Milchvieh, ihren Dünger und also auch ihre Geldkästen.

Wohlhabenheit erwekt Lebensfreude, und Freude verschönert. **Und aus diesen beiden Grundprinzipien ging Lichtendorf's Verschönerung hervor.**

Drittes Kapitel.

Karl Moll erhält einen Besuch von seinem Grafen.

Es waren schon 8 Jahre verflossen, seitdem unser Moll seiner Hofmeisters-Stelle bei dem jungen Grafen N** ledig war und der Herr Graf seine Güter in Besiz genommen und geheirathet hatte. Nur ein einziges Mal hatten Beide sich seitdem gesehen. Nicht gering war also die Ueberraschung, als ganz unvermuthet an einem schönen Sonntage mehrere Chaisen zu Moll's Hofthor hereinfuhren, und aus einer derselben heraus Graf N** dem erstaunten Moll in die Arme sprang, während ein großes Gefolge aus den andern stieg, worunter der Graf seine Frau Gemahlin und Kinder präsentirte: „Sieh, Freund, hier meine Frau, meine Kinder! Sieh, Julie! hier meinen Freund, der zehen Jahre mein Lehrer und Führer, mein Begleiter durch die halbe Welt, oft mein Retter aus den drohendsten Gefahren war!“

Moll weinte Freudenthränen. Während Dem kam die übrige Begleitschaft herbei. Moll fand wieder so manchen alten Bekannten darunter und stund wohl etwas verlegen, — da er, um und über ganz wie ein Bauer gekleidet, sich dieses Besuches gar nicht versehen hatte. Doch faßte er sich schnell und sammelte seinen Geist in die Vorstellung von der Ehrwürdigkeit des Standes, dem er sich gewidmet hatte; er stellte dagegen auch seine Frau und Kinder vor, sorgte für die gräfliche Jugend mit

Honig, Obst und andern ländlichen Früchten, winkte seiner Adelheid, die dann aus dem Keller einen Wein auffezte, den die ganze Gesellschaft lange für Champagner hielt, bis Moll erklärte, daß es — selbstgemachter Obstwein sey. — Das gab gewaltige Verwunderung. Jedermann griff nach dem Glase, um dieß Wunder schnell auf's Neue zu kosten. Bald wurde Alles heiter und froh und bekannt und heimisch unter sich; des Grafen Kinder sprangen aus und ein mit Moll's Kindern; das gräfliche Gefolge zerstreute und unterhielt sich bei verschiedenen ländlichen Arbeiten der im Gehöfte beschäftigten Dienstboten; die von allem Stolze am unrechten Ort weit entfernte Frau Gräfin war bald Adelheids zutraulichste Gönnerin, bewundernd die Fleissigkeit und Nettigkeit in Küche und Stall, in Kasten und Truhe, und Niemand hatte Zeit gefunden, auf den Grafen und Moll zu merken, die in ein sehr interessantes Gespräch sich vertieft hatten, wie wir hören werden.

Viertes Kapitel.

Karl Moll's Vertheidigung des Bauernstandes.

Graf. Also noch nie hat die sonderbare Wahl und der Eintausch dieses Ihres Standes Sie gereut?

Moll. Wie ich Ihnen sage, mein Graf: vielmehr täglich wird dieser Stand mir lieber.

Graf. Es freut mich. Doch, wie gesagt: Ich habe Sie bloß besucht, um Sie etwa von diesem Stande zu erlösen, wenn Sie ihn überdrüßig wären. Ich gelte etwas beim Fürsten, wie Sie wissen. Wollten Sie hier Ihr Gütchen verkaufen und in die Stadt ziehen, könnte ich dort Ihr Glük begründen.

Moll. Ich bin jezt schon glüklich, das weiß ich gewiß. Ob ich's in einem andern Stande wieder werden möchte, das weiß ich nicht.

Graf. Aber in Wahrheit: Sind Ihnen denn die Bauern als Ihre täglichen und einzigen Gesellschafter nicht zu roh, zu grob? Es heißt sonst immer: Die groben Bauern!

Moll. Komplimente machen können sie freilich nicht, wie die Leute in der Stadt! Wie sie's meinen, so reden sie, aber sie dienen Jedermann gerne mit ihren Kräften und Vermögen, wo sie es können, und Das ist die schönste Höflichkeit.

Graf. Sie wissen, mein Freund, daß ich Stolz und Dünkel nicht in meiner Seele trage. Allein der Bauernstand ist doch immer der niedrigste.

Moll. Ich erlaube mir, eben weil ich weiß, daß Sie Stolz und Dünkel nicht in Ihrer Seele tragen, zu bemerken, daß der Rang der verschiedenen Stände sehr willkührlich ausgetheilt ist. Wenn's nach Verdienst ginge, da würden manchmal die Lezten die Ersten, und die Ersten die Lezten seyn.

Graf. Ich höre meinen alten Hofmeister wieder und habe Ihre Lehren nicht vergessen: daß die Bauern viel eher der vornehmen Herren entbehren könnten, als die vornehmen Herren der Bauern —

Moll. Wenn der Herr Graf in mir wollen den Hofmeister sprechen hören, so erlaube ich mir, hierauf zu erinnern, daß die verschiedenen Stände alle einander nöthig haben. Der Bauer darf sich nur besinnen, warum er denn ein Dach auf seinem Hause und einen Hut auf seinem Kopfe hat, so wird er auch bald begreifen, warum er einen Schullehrer und einen Pfarrer, einen Flurwächter und einen Landrichter, einen Gemeindevorsteher und einen König brauche, nemlich zu Schuz und Truz in Nöthen des Leibes und der Seele. Er wird leicht einsehen, daß er diese Herren so nöthig habe, wie den Schmid und den Wagner, den Schuster und den Schneider u. dgl.

Graf. Das läßt sich Alles so recht gut hören. Nur aber bleiben die verschiedenen Stände schön unter sich: Städter bei Städter, Bauer bei Bauer! Nein, Ihr Aufenthalt unter Bauern, mein lieber Moll, kann doch unmöglich so reizvoll seyn?

Moll. Warum nicht?

Graf. Unter Leuten voll Flätterei und Plumpheiten, die z. B. nicht einmal eines Schnupftuches sich bedienen —, vor Schmuz und Ekel an allen Kleidern strozend, — kein schönes Buch kennend, mit keinen veredelten Gesinnungen vertraut, voll roher Natur!?

Moll. Die rohe Natur wäre zu ertragen; denn die Natur ist immer natürlich. Wohl aber gibt es freilich Solche, wie der Herr Graf da meinen, die sich Plumpheit, Unarten und Bosheiten erst angewöhnt oder sich aus der Stadt herausgeholt haben. Denn wenn man an manchen Schrannentagen auf dem Markte sehen und hören sollte, wie da der Bauer von

den Stadt-Leuten gehudelt, verlümmelt, verbengelt und vermistfinkt wird, so möchte man fast glauben, diese Stadtleute, aus den niedrigsten Klassen, eiferten recht darnach, dem Bauer in der Grobheit den Rang abzulaufen und öffentliche Beweise zu geben, daß ächtmassive Grobheit nicht auf dem Lande, sondern eigentlich in Städten zu Hause ist.

Graf. Nun, richtig: mein alter, leibhaftiger aktiver Hofmeister!

Moll. Ich will eben nicht alle Bauern in Schuz nehmen. Es gibt darunter genug, welche, wie das wilde Gabelholz aufgewachsen, ganz und gar keine Lebensart besizen und sowohl in ihren Reden und Vorträgen, als auch in ihrem Anzug und in allen ihren Geberden das Schild der unanständigsten Grobheit aushängen.

Graf. Und dabei ist der Bauer ein Lauer nach dem Sprichworte.

Moll. Mit Erlaubniß, daß ich den Bauer gegen die schlimme Deutung dieses Sprichwortes in Schuz nehme. Man darf froh seyn, daß der Bauer ein Lauer ist und nicht blindlings in jede Schlinge fällt. Obiges Sprichwort will so viel sagen, als: der Bauer sieht zu, wie es geht, und läßt sich nicht so leicht übertölpeln; oder: er legt erst dann ernstlich Hand an Etwas, wann er sieht, daß es gut thut; oder: er hält mit seinem Thun und Wissen hinterm Berg; oder auch bisweilen: er stellt sich ärmer als er ist, kurz: er lauert, sieht zu, und geht nie tiefer ins Wasser, als er den Grund sieht.

Graf. Mit Einem Worte wollen Sie mir gar sagen: Er sey klug!

Moll. Richtig. Daß der Bauer aber dieß geworden ist, daß er so handelt, und im eigentlichen Sinne lauert, hiezu muß doch irgend ein Grund vorhanden seyn? In der lateinischen Sprache kann man diesen Grund mit drei Worten aufdeken; sie heissen: Vexatio dat intellectum, oder zu deutsch:

Des Drukes harte Hand
Wekt Klugheit und Verstand.

Graf. (Lachend.) Sieh da: sind noch immer solche alte Informators-Sprüche kopffertig! Fahren Sie doch fort!

Moll. Nun ist es aber gewiß, daß, wenn wir die ältere Geschichte des Bauernstandes durchgehen, wir auf diesem

Stande jeden Druk liegen sehen. Alles lastete sonst auf dem Bauer; Jedermann zupfte an ihm, und nebstbei war er verachtet und wurde von Hohen und Niedern wie ein Lastthier behandelt. Seine Herrschaft, geistlich oder weltlich, betrachtete ihn als Sklav und leibeigen, und wie ein Geschöpf, das nur da sey, für sie zu arbeiten, zu sammeln, zu jagen und zu geben. Seine Gerichtsobrigkeit bestrafte an Geld und Körper oder an beiden zugleich jede von dem Schergen auf die Verhör geschriebene Unart oder Unvorsichtigkeit desselben, und er durfte nicht muksen, wenn ihm auch wirklich Unrecht geschah. Wenn es zum Zahlen kam, so fragte man ihn nicht, ob er zahlen könne oder nicht; sondern: gib her, was du hast, hieß es; und langte Das nicht zu, was er im Beutel hatte, so kam der Scherg auf Exekution und pfändete aus, bis es genug war. Kurz: Alles zupfte und rupfte an ihm.

Ist es wohl ein Wunder, wenn unter einer solchen Presse der Verstand selbst des dümmsten Bauers sich aufhellt? — Aus der Schule der Erfahrung sind von jeher klügere (ich sage nicht gelehrtere) Menschen hervorgegangen, als aus den gelehrten Schulen, und die Prüfungen, welchen sich jene Schüler zu unterziehen haben, übertreffen alle andere Schul-Prüfungen. Wenn also der Bauer ein Lauer ist, so ist er es in jener Schule durch jene Prüfungen geworden.

Graf. Es ist aber hier weniger die Rede, wie er es geworden ist, als davon, daß er es ist.

Moll. Nun? Und wäre es nicht wünschenswerth, daß jeder Bauer ein Lauer, d. i., ein kluger, vorsichtiger Mann wäre? Der ist der beste Sämann, der akert und aussäet, wann er hiezu den besten Zeitpunkt erlauert hat; Der ist der klügste Landmann, welcher seine Kultur nach den Zeit- und Handels-Bedürfnissen einrichtet, um aus seinen Produkten den bestmöglichsten Werth zu ziehen; Der ist der beste Hauswirth, welcher den besten Zeitpunkt zum Verkauf seiner Produkte erlauert, nicht hiemit zu Markte fährt, wann sie nichts gelten, sondern hiemit haushält und für den Fall der Noth auf einen Hinterhalt Bedacht nimmt; kurz, Der ist der beste und klügste Bauer,

> Welcher auf der Lauer steht,
> Nie zu tief ins Wasser geht,
> Vorsicht sich zur Regel macht,
> Haus und Wirthschaft klug bewacht —
> Und die Früchte, wie sein Geld
> Weislich stets zu Rathe hält.

Graf. Ich bin noch gewohnt, mich von Ihnen belehren zu lassen, und nicht mit Ihnen zu streiten. Aber Ein Sprichwort hab' ich noch: Der Bauer hebt keinen Fuß, wenn er nicht muß.

Moll. Sprichwörter haben das Eigene, daß sie im Munde der Menschen von Zeitalter auf Zeitalter fortleben, wenn sie auch nicht mehr Anwendung finden. Dieß war und ist denn auch der Fall mit obigem Sprichworte.

Graf. Also — gilt es nicht mehr — ?

Moll. Wenigstens nicht überall, das sehen der Herr Graf in Lichtendorf. Wie viele Gemeinden aber wären zu finden, welche sich freiwillig dahin verstanden haben, ihre Dorf-Strasse stets rein zu halten; daß jeder Haus-Eigenthümer an den Samstagen und an einem jeden Abende vor einem Festtage Selbe, so weit sie zur Seite seines Hauses oder Gartens gezählt werden kann, sauber kehre und reinige, und Staub, Mist, oder Schlamm auf seinen Düngerhaufen führe.

Graf. Das ist Etwas. Es könnte aber noch gar manches Andere geschehen?

Moll. Hat aber gar oft einen andern Haken, wenn es nicht geschieht. Wie oft finden Nachbarn und Beamte in dem freiwilligen Hand- und Fußaufheben einen Ein- und Vorgriff, den sie ahnden oder gar strafen zu müssen glauben, und so hält man es denn an vielen Orten für klüger, das Gute von Oben herab sich auflegen zu lassen, als hierin vorzugreifen.

Graf. Daß in Ihren Antworten auch Wahres liege, will ich nicht widersprechen. Indessen werden Sie mich aber auch meine Bemerkungen hierüber auskramen lassen, da ich bisher Ihnen in Allem so gelehrig Gehör geschenkt habe. Ich meine nemlich die Fälle, wo Einige der Herren Bauern Hände und Füsse oft nur gar zu gerne da aufheben, wo es gerade besser wäre, es bei dem Sprichworte bewenden zu lassen.

Moll. Das ich nicht wüßte?

Graf. Wie Viele laufen vor Gericht, um über jede Kleinigkeit Klage über ihren Nachbar zu führen, wenn er ihnen z. B. über den Aker gefahren ist, oder um einen Schaufelstich zu viel an ihrem Rain weggeakert hat, oder die Birnen und Aepfel, welche von ihrem Garten in des Nachbars Garten hinüber hangen, für sein Eigenthum erklärt. Sie schlagen ihm die Hühner todt, die sich über den Zaun in ihren Hof verfliegen;

vergeben seinem Hund mit Kron-Augen, weil er sie allzeit anbellt und aufmäulig macht, wenn sie ihm einen Spelten vom Zaune reissen, oder gar die Zaunstangen wegtragen, um sie entweder für sich zu benüzen, oder eine Lüke in sein Klee-, Kraut- oder Kartoffelfeld zu machen, damit Vieh und Diebe leichter aus und ein können.

Moll. Genug, genug, daß ich endlich auch sagen kann: immer noch der alte Graf; über Alles zu spotten gewohnt!

Graf. Sie prügeln ihre Weiber, wenn Diese ihnen die Wahrheit sagen, und werfen einander im Wirthshause selbst nicht selten die Krüge an den Kopf, wenn sie sich mit der Zunge nicht mehr zu vertheidigen wissen. Kurz, sie sind fertige Fuß- und Handaufheber gerade da, wo Nachbarn- und Nächstenliebe das Gegentheil gebieten.

Indem der Graf noch sprach, kam die Gräfin und alles Gefolge herbei, in ihrer Mitte Simon Strüf, den sie aufgesucht hatten, weil der Ruf seinen Namen längst in die Hauptstadt gebracht und Alle auf diesen merkwürdigen Bauer aufmerksam gemacht hatte.

Der Graf empfing ihn mit allen Zeichen der aufrichtigsten Achtung und mit aller möglichen Auszeichnung seiner Verdienste.

Die ganze Versammlung verfügte sich hierauf in die schönen Gärten des Dorfes, blieb spät bis in die Nacht an dem Zauber nie gesehener Wunderwerke hangen und brachte die Versicherung mit in die Stadt, daß dieses einer der schönsten Tage im Leben jedes Einzelnen gewesen sey.

Fünftes Kapitel.

Was sich nach der Abreise des Grafen in Lichtendorf weiter zugetragen hat. Oder: schreklicher Tod des ehemaligen Oedbauers Gschray.

Moll's Vorfahrer in Lichtendorf, der ehemalige Oedbauer Gschray, hatte sich um den Rest des Kaufschillings, der ihm nach Abzug seiner Schulden noch übrig geblieben war, eine kleine Sölden gekauft. Da er aber niemals Lust zur Arbeit hatte, jeden gewonnenen Kreuzer in's Wirthshaus trug und, wo es nur anging, immer neue Schulden häufte, wurde ihm auch diese Sölden wieder verkauft, und er arbeitete seit einigen Jahren bei den Bauern zu Lichtendorf als Taglöhner. Sein Weib,

welches mit sechs Kindern sich wenig verdienen konnte, war gezwungen, vor den Thüren der Bauern zu — betteln.

Gschray hatte einen Sohn, der bereits eilf Jahre alt, aber eben so leichtsinnig und arbeitsschen war wie sein Vater, und den unser Moll aus Erbarmniß und mit dem Vorsaze in sein Haus genommen hatte, wo möglich noch einen braven Menschen aus ihm zu bilden.

Als zufällig der Graf unsern Moll fragte, wem dieser Junge angehöre, und er hierauf berichtet wurde, daß er der Sohn des ehmaligen Hofbesizers sey, und daß es diesem und dessen Weib und Kindern so erbarmenswerth schlecht gehe, beschenkte er den Knaben reichlich, und dieser brachte das erhaltene Geld dem Vater. —

Lange hatte Gschray schon nach einer Jagdflinte geseufzt. Wenn ich diese hätte, sagte er immer, wollte ich mir manches Stük Wild erlauern, und dann brauchte ich mich nicht um ein bischen Taglohn den ganzen Tag bei einem Bauer zu schinden.

Als nun obiger Knabe das ansehnliche Geschenk nach Hause brachte, ging Gschray schnurgerade in die Stadt und kaufte sich eine Jagdflinte nebst Blei und Pulver, nachdem er dem Weibe Geld und Auftrag zu Hause gelassen, bis zu seiner Rükkehr einmal ein gutes Nacht-Essen zu besorgen.

Mit geladenem Gewehre kommt er zurük, legt das todesschwangere Geschoß in der Stube auf die Bank und sezt sich an den Tisch, den eben sein hochschwangeres Weib ihm mit dem bestellten Nachtmahle bedekte.

Er, wie gewöhnlich berauscht, so oft er Geld hatte, Sie in erstikter Trauer über das wahrscheinlich schon größtentheils wieder durchgebrachte gräfliche Geschenk, und beschäftigt, es in nichts zu versehen in dem Gedeke, damit sie nicht des groben Gatten Zorn und Mißhandlungen reize, — merkten sie Beide nicht darauf, daß ihr achtjähriger Bube sich zum Gewehre schlich und dasselbe von der Bank nahm. Krach! — ging es los, — der ganze Schuß dem Vater in das Gehirn, daß es an der Wand herumsprizte und er augenbliklich todt zwischen Tisch und Bank auf den Boden sank.

Auf den schreklichen Knall und das erbärmlichste Geschrei der in der Stube anwesenden fünf Kinder eilten die Nachbarn herbei, fanden die blutige Leiche und neben ihr in Ohnmacht gesunken das Weib.

Schreklich war der Anblik und eben so unerklärbar, bis nach langen angewandten Belebungsmitteln das Weib sich erholte und mit kaum mehr vermöglicher Rede das geschehene Unglük erklärte. Man mußte die Wehmutter holen. Auch sie und ein todtes Kind wurden diese Nacht noch als Leichen neben den Vater gelegt.

Sechstes Kapitel.

Ein dreifaches Begräbniß, und des Pfarrers merkwürdige Leichenrede dabei.

Dieses schaudervolle Ereigniß hatte den theilnehmendsten Eindruk gemacht auf Alle, die davon hörten im Umkreise von vielen Stunden. Bei dem dreifachen Leichenbegängnisse war ein Zulauf des Volkes, wie man bei Menschengedenken nicht gesehen hat. Waker schimpfte man auf den dreifachen Mörder. Was wird aus den Kindern werden, seufzten gefühlvollere Seelen. Tröste sie Gott! die arme Kreuzträgerin, beteten die Weiber; sie hat bei dem Tyrann ohnehin nie eine gute Stunde gehabt.

Die kirchliche Einsegnung der Leichen auf dem Gottesaker war vorüber. Die Gloken schwiegen. Der Schmerz aller Umstehenden brach aus in lautes Schluchzen; die Thränen flossen, und das dreifache Grab hielt fest seine Beute. Da begann der Pfarrer von Lichtendorf mit feierlicher Wehmuth in Ton und Sprache also:

Weinet immerhin, meine Freunde und liebe Pfarrkinder! und schämet euch eurer Thränen nicht. Ihr beurkundet dadurch, daß ihr Menschen, daß ihr gute Menschen, daß ihr Christen seyd.

Kein Vorwurf treffe den unglüklichen Gatten, der sich selbst, sein Weib und Kind hier in die Grube stürzte. Verziehen und vergessen sey das Aergerniß seines Wandels, und — kein Wort des Tadels über ihn, wenn wir gleichwohl zu seinem Lobe uns vergebens nach Stoff umsehen. Er steht vor Gottes Gericht.

Auch sie, die Mutter von sieben Kindern, sie, eures Mitleids ganz würdig, die ihren Kleinen bisher die Bissen zutrug, welche sie, vor euren Thüren bettelnd, für sie sammelte, auch sie ist bei Gott.

Ihr — ist wohl. — Aber vor uns stehen sechs vater- und

mutterlose Waisen. Wer wird Mutterstelle vertreten an diesen ärmsten, gänzlich verlassenen Geschöpfen?

Meine Freunde! hoffentlich wird nicht Jeder unter uns sechs hilflose Kinder hinter sich lassen, wenn er einmal eingeht in die Ruhe und in den Frieden des Vaters, wo man nicht mehr stirbt. Sterbfälle wie dieser ereignen sich nicht immer und nicht überall. — Wenn sie sich aber ereignen, wie sich dieser hier wirklich ereignet hat, so ist es billig, daß wir Ueberlebenden darüber solche Betrachtungen anstellen, welche der Wahrheit, der Natur, der Vernunft, der Menschlichkeit würdig und gemäß sind.

Also sechs vater- und mutterlose Waisen schreien mit lauter Stimme zu Gott um Hilfe und Erbarmung. Und wahrlich, wenn Gott nicht hilft, so wird ihnen schwerlich zu helfen seyn! — Er muß sie entweder durch Hunger, Elend und Unreinlichkeit zu sich nehmen, oder er muß die Herzen der Menschen rühren, weken und erschüttern, daß durch sie geholfen werde. Und wer wollte zweifeln, daß er Lezteres nicht thun werde? Ist nicht seine Huld und Liebe groß und herrlich überall? Und dauern seine Erbarmungen nicht ewig?!

Als vor drei Jahren das verzehrende Feuer vom Himmel fiel und die kaum eingefahrne Ernte von drei Nachbarn verzehrte, damals, ihr Freunde, standen wir seufzend um die rauchende Brandstätte, und fragten zitternd: „Vater! warum hast du uns Dieses gethan?"

Und der Vater antwortete in der Stimme unseres Herzens und unseres Gewissens:

„Damit ihr Verschonte, die ihr Viele seyd, in der Runde „herum inne werden möget, daß ihr zweimal glüklich seyd! Ein„mal, weil ich euch gab, was ihr so sehnlich wünschtet: Glük, „Freude, Ueberfluß! Und das zweite Mal, weil ich euch be„schüzte und erhielt, was ich euch gegeben, Erntesegen, Brod, „Leibesnahrung!"

So, meine Freunde, sprach damals die Stimme Gottes in unsern Herzen, und so spricht sie auch heute wieder. D e n n a l l e V e r n u n f t i s t O f f e n b a r u n g G o t t e s, u n d a l l e O f f e n b a r u n g G o t t e s i s t V e r n u n f t. T h o r h e i t u n d U n v e r n u n f t a b e r i s t M e n s c h e n w e r k, u n d z w a r s o l c h e r M e n s c h e n W e r k, d e r e n G e i s t n o c h n i c h t r e i f g e w o r d e n i s t, w i e d e r G e i s t d e r J u g e n d, w e l c h e i h r e u n ü b e r l e g t e H i z e d a h i n r e i ß t!

Wenn wir nun auch heute wieder fragen: Vater! warum hast du denn den armen Waislein Dieses gethan? so hat der Vater auf diese Frage wiederum mehr als Eine Antwort. Z. B. „Den Vater habe ich größern Leiden entrissen, da er dem „Schwerte der Gerechtigkeit als Wildschüz, Räuber und Mörder „entgegen reifte; die Mutter hatte ihre schwere Bürde lange „genug getragen: sie war reif, ihren Lohn in einer höhern „Seligkeit, als die irdische ist, zu empfangen.“

„Diese Kinder sind jezt noch klein, daß, wenn sie in gute „Hände kommen, noch alles Gute aus ihnen gezogen und ge„bildet werden kann.“

„Die Mutter mußte sie schon vorher entweder ohne müt„terliche Aufsicht und Pflege daheim lassen, oder sie in Bettel „mit sich herum schleppen. Jezt können sie, wenn sich gute „Menschen ihrer erbarmen, ordentlich untergebracht, gekleidet, „gepflegt, genährt und erzogen, also vor der Seuche des müssi„gen Herumbettelns bewahrt und für die Gesellschaft nüzlich „werden.“

„Alles Dieses und noch mehr kann werden, wenn ihr „euch meines Wortes erinnern wollet: Wahrlich, Alles, was ihr „an Einem dieser Geringsten gethan haben werdet, das habet ihr „mir gethan!“

Und warum, meine Freunde, meine lieben Brüder und Mitchristen, warum sollten wir uns dieses aus dem Vaterherzen der Gottheit, aus der Tiefe der menschlichen Vernunft geschöpften Weisheitswortes nicht erinnern? Haben wir denn, wie Jesaias sagt und Jesus öfter als hundert Mal wiederholt, nicht Alle Einen und denselben Gott und Herrn und Vater, der im Himmel ist und auf Erden, auf Erden und im Himmel, Vater und Freund der Engel und der Menschen, und der Menschen und der Engel; jener Menschen, die, wenn sie gut erzogen und gebildet werden, nur um eine Stufe geringer sind, als die Engel? Geloben wir ihm nicht täglich, daß wir seinen Namen heiligen, sein Wort und seine Stimme hören, seine Gebote halten, und uns einander lieb haben, einander unterstüzen, dienen, aushelfen und übertragen wollen? Wünschen, bitten wir nicht täglich, daß sein Reich komme? Was ist etwa das für ein Reich, das da kommen soll? Kann es hier auf Erden ein anderes seyn, als das Reich der Wahrheit, der Weisheit, der Vollkommenheit, der Tugend? Und können wir etwa dieses Reich, welches, wenn

es einmal wirklich kommen, und unser Beten kein leeres Gewäsche, keine eitle Wortmacherei seyn soll, des Himmels Vorhof und Vorhalle seyn würde, können wir dieses Reich anders herbeiführen, als durch reine und uneigennüzige Menschen- und Nächstenliebe? Können wir den Willen unsers Vaters, welcher nicht nur im Himmel, sondern der immerfort auch mitten unter uns ist, besser vollziehen, als wenn wir den Ebenbildern seiner Himmels-Engel, den unschuldigen und gleichwohl unglüklichen Kindern an Leib und Seele Gutes thun? Wenn wir unser tägliches Brod, welches er uns schenket und segnet, mit ihnen theilen? Wenn wir barmherzig sind an den Kindern unseres Nebenbruders, wie Gott barmherzig ist an uns? Wenn wir Sorge tragen, daß Diejenigen nicht hungern, die, an ihrem Daseyn unschuldig, gleichwohl sich dasselbe ohne fremde Liebe und fremden Schuz nicht fristen, nicht erhalten können? Können wir ein besseres Mittel auffinden, Jugendfehler zu büßen, und überhaupt Geistes- und Gewissensschulden zu tilgen, als wenn wir fremden Kindern um Gotteswillen Gutes thun? Ja, meine Freunde, Das ist eine Versuchung, in die uns nicht der Satan, sondern der Himmel selbst, Gott mit allen seinen Heiligen führet; eine Versuchung, Gutes zu thun, menschlich und liebevoll zu handeln. Die arme Mutter, von ihrem Uebel erlöset, wenn sie auferstehen könnte aus ihrem Grabe, selig und verkläret, ohne anderes Bedürfniß, als Alles zu lieben, was wahr und schön und gut ist, diese einst so unglükliche, so arme, und nun, da sie bei Gott ist, so reiche und beglükte Mutter, wenn sie auferstehen, wenn sie uns erscheinen könnte, verklärt als ein liebender Engel der Unschuld und der Tugend, was würde, was könnte sie uns sagen, als:

Seyd selig, seyd beglükt durch eure Herzen,
Veredelt, bildet euch durch Lust und Schmerzen!
Die Erde ist kein Paradies der Unschuld mehr!
Allein wer liebt, wird sich des Lebens freuen,
Er darf die Hölle, darf den Tod nicht scheuen:
Er ist auf Erden schon ein Seliger!

Amen.

Nach dieser Rede, die die Herzen aller Anwesenden tief ergriffen hatte, meldeten sich beinahe mehr Hausväter, welche die Kinder zu sich nehmen wollten, als derer vorhanden waren.

Der Knabe, aus dessen unerfahrnen Händen der tödtende Schuß gekommen war, 7 Jahre alt, wurde dem Simon Strüf zu Theil. Ein eilfjähriger, wie wir gehört, war bei Moll. Einen dritten Knaben nahmen drei kinderlose alte Schwestern; das Vierte, ein Mädchen, nahm ein benachbarter Meßner; das Fünfte, auch ein Mädchen, der Chirurgus; und das Sechste, einen zweijährigen Knaben, ein Verwandter des Gschray. So — waren alle Sechs auf Ein Mal und besser versorgt, als zuvor. Jedoch hatten die neuen Pflege-Eltern Anfangs viel Plage, besonders bei den erwachsenern Kindern, ihnen manche üble Gewohnheit abzugewöhnen, die sie bei Gschray's Erziehung angenommen. Sie thaten es mit Liebe und Geduld.

Möchten sich doch in ähnlichen Fällen sowohl die Herren Pfarrer als das christliche Volk dieses schöne Beispiel zur Nachahmung aufgestellt seyn lassen!

Siebentes Kapitel.

Eifer und Belehrung gegen jene abscheulichen Kinder und Leute, welche mit gefühlloser Grausamkeit Thiere martern.

Wenn man die Fleischer (Mezger) ein Kalb oder ein Schaf führen, wenn man einen Kutscher auf seinem Siz, oder einen Bauer hinter seinen Ochsen sieht, — welche Bilder!

Den Hals in einer Schlinge, die es jeden Augenblik zu erdrosseln droht, zappelt das Kalb daher. Der Schweiß steht ihm im Naken, und das Blut dringt bald zum Maul bald zu den Ohren heraus. Vergebens fällt es aus Unmacht auf die Kniee, und scheint Gott und die Menschen um Mitleid anzuflehen. Eine reißende Bestie von Hund zwakt es unaufhörlich, während sein Tyrann einen Weichselstok auf ihm stumpf schlägt!

Sehet jene Todtengerippe von Pferden vor einer alten, eingerosteten Kutsche. Von Hunger und Strapazen erschöpft, sind sie kaum noch fähig, ihr elendes Daseyn fortzuschleppen. Aber der Türk, der sie am Seile hat, hat kein Gefühl. Er zerfezt eine sechsfache Geisel unter den entsezlichsten Flüchen und Vermaledeyungen an ihnen. Die Beulen, womit sie überzogen sind, triefen, und jeder Vorübergehende, den der Zirkel seiner Geisel erreicht, empfängt die Merkmale seiner Barbarei auf's Gesicht oder in die Kleider eingeprägt.

Dort steht ein Fuhrwerk fest. Es kann unmöglich fort, weil sich im Grunde des Geleises ein verborgener Stein entgegenstemmt. Mit einer handbreiten Bewegung auf die Seite wäre es gethan; aber so weit sieht das Vieh, welches die Ochsen treibt, so davor gespannt sind, nicht. Erstlich schlägt er mit der gewöhnlichen Geisel-Keule, die der Kompaß seines Fuhrwerkes ist, die armen Thiere auf die Schultern und das Hirn. Wäre es die Schuld ihrer Dummheit, daß der Wagen steht, so müßten sie hierdurch noch mehr betäubt werden. Jezt nimmt er die Mistgabel, die am Wagen hängt, und haut ihnen die Zaken in die Lende. Sie fangen an, wehmüthig zu brüllen, und ein Schaum, der Zeuge gepreßter Brust, sammelt sich vor ihren Naselöchern.

Gschray's Kinder waren von ihren Eltern hart gehalten und fast immer mit Schlägen behandelt worden. Unter sich selbst zankten und rauften die Eltern auch fast täglich. Was war nun natürlicher, als daß die Kinder dabei ganz verkost und hartherzig wurden, und unter sich hinwiederum stets zankten und rauften? Kinder machen Alles genau den Eltern nach.

Als Simon Strüf obenbesagten neunjährigen Knaben zu sich aufgenommen hatte und derselbe im Hause, wie man zu sagen pflegt, warm geworden war, äußerten sich alle Spuren und Folgen seiner frühern fehlerhaften Erziehung. Es war unter den Strüfischen kleineren Kindern keine Einigkeit mehr; und forschte man nach, so war immer Peter, (so hieß der fremde Knabe,) der Unruhstifter. Auch allerlei neue Kinder-Spiele kamen durch diesen Knaben in das Haus, die keine brave Eltern bei ihren Kindern dulden dürfen. Bald banden die Kinder einen Käfer an einen Faden und brachten ihn durch Schwingungen in Kreisen zu fruchtlosen Versuchen, mit Fliegen sich zu befreien; bald stekten sie eine Fliege an eine Nadel, und nannten ihr Zappeln und Drehen mit Fuß und Kopf das Predigen. Alle diese Künste wußte Peter. Die Vögel, die in seine Hände geriethen, rupfte er lebendig; fremden Hunden hieb er Schweif und Ohren ab; die Kazen begoß er mit heissem Wasser, und seine größte Lust war, einem unschuldigen Thiere Ein Glied nach dem andern vom Leibe zu schneiden, und es so lange zu martern, bis es unter den gewaltsamsten Zukungen zu leben aufhörte.

Simon Strüf entsezte sich, als er auch seine kleinern Kinder alles Das gefühllos nachahmen sah.

Lange Zeit ließ es Simon dabei bewenden, daß er den Kindern solche Thierquälereien scharf verbot. Er war gewohnt, seine Kinder bisher jedes Gebot oder Verbot pünktlichst befolgen zu sehen. Jezt aber wollte es nicht mehr helfen, und er mußte schon mehrere Uebertretungen mit körperlichen Züchtigungen strafen. Allein auch Das half so wenig, wie Nichts. Er richtete damit nichts Anders aus, als daß die Kinder nur vorsichtiger gegen seine Entdekungen waren, heimlich also ihr Unwesen immer forttrieben.

Es ereignete sich, daß Simon einst zur Herbstzeit über Feld nach Hause ging und etwas abseits vom Wege das jämmerliche Geschrei eines Vogels hörte, immer auf derselben Stelle, als wäre er in Geyers-Klauen. Simon ging hinzu; es war eine Meise, die durch beide Augen eine Nadel steken hatte und mit einem Faden an einen Baum gebunden war.

Ich will, ehe ich weiter fahre, erzählen, wie sie dahin gekommen ist. Die Kinder nämlich, um sich mehrere Meisen zu fangen, hatten von Peter den sogenannten Meisentanz gelernt. Der bestand darin: sie nahmen eine gefangene Meise, banden sie an einen Faden, der um einen Baum geschlungen war, stekten ihr eine Nadel durch beide Augen und stellten wohl zwölf Sprenkel um sie herum.

Auf das erbärmliche Geschrei des vor Schmerz ganz rasenden Thieres kamen dann alle Meisen der Gegend, um es zu retten, sezten sich auf die herumgestellten Sprenkel und wurden gefangen. Diese gefangenen Meisen nahmen die Kinder mit nach Hause, und weil sie wohl wußten, daß Simon den martervollen Gebrauch eines solchen Köders strenge ahnden würde, begingen sie die zweite, weit größere Grausamkeit, und ließen das arme, geschändete, blind gestoßene Thier in seinen Schmerzen — dem jämmerlichen Hungertode zurük.

Simon befreite den Vogel und trug ihn nach Hause. Er ließ die Kinder vor sich kommen, — da kam Alles an den Tag.

Simon hatte keine gute Stunde mehr. Es ist Nichts niederschlagender für Eltern, als wenn Kinder ihre Ermahnungen und Drohungen nicht achten, sondern ihre Fehler fortsezen und nur mit Vorsicht verheimlichen.

Doch, Simon war der Mann nicht, der bei solchen Fällen Muth und Kopf verlor. Er dachte erst ruhig nach, sprach darüber mit dem Herrn Pfarrer, und wurde überzeugt, daß die Kinder nur aus Mangel am Begriff von den Schmerzgefühlen der Thiere Mitleid und Barmherzigkeit erstikten, wie ihm auch Peter wegen der Meise geantwortet hatte: „Es ist ja nur ein Thier!"

Achtes Kapitel.

Beispiel, wie man Kinder von dem Fehler, Thiere zu martern, am Leichtesten abbringen kann.

Simon versammelte einst die Kinder des Dorfes Alle um sich und redete sie also an:

Meine lieben Kinder! Wie würde euch und mir und uns allen seyn, wenn auf Einmal, während wir hier in der Stube versammelt sind, himmelgroße und riesenstarke Gestalten herein träten, uns leicht wie einen Strohhalm in die Hände nähmen und spielend uns bald einen Finger, bald ein Ohr, bald einen Arm entrissen? Nicht wahr? es müßte ein schreklicher Schmerz und Tod seyn, besonders wenn sie uns so verstümmelt halb todt liegen ließen und wieder weiter gingen?!

Und ihr — thut das Nämliche an Thieren!

Die Thiere empfinden so gut den Schmerz jedes ausgerissenen Gliedes, wie wir. Wenn ihr einem Maikäfer die Flügel und Füsse ausreisset, so empfindet er eben solche Schmerzen, als wenn man euch die Finger oder Ohren ausrisse!

Ihr stuzet! — und ich lese in euerer Seele den Gedanken: Das haben wir nicht gewußt!

Aber wie stellet ihr euch denn die Thiere vor, liebe Kinder? Glaubet ihr etwa, es seyen solche Maschinen, die wie eine Uhr oder Mühle umlaufen?

Nein! ganz anders ist es bei einem Thiere, das wie der Mensch aus Leib und Seele besteht und dieselben Sinnes-Werkzeuge hat, die wir Menschen haben, und vermittelst des Körpers auf gleiche Art, wie wir, empfindet.

Wenn der Frosch mit den Füßen zukt, sobald man seine Nerven berühret: wenn das Pferd an der Stelle, wo es gedrükt ist und Schmerzen hat, gewaltig zittert: so sind es, wie bei uns, die gereizten Nerven, die dazu Anlaß geben.

Denket ihr also nicht, daß das Thier, wenn es gestochen, gequetscht, gemartert, geschlagen oder sonst mißhandelt wird, eben so wohl empfindliche Schmerzen fühle, als ihr fühlen würdet, wenn euch Dasselbe geschähe? Wie würde es euch gefallen, wenn man euch eine Nadel durch den Fuß oder durch die Hand, geschweige durch beide Augen stäche?

Merket euch: das Kind, das ohne Gefühl unbarmherzig und grausam gegen die Thiere handelt, wird künftig eben so ungerecht, hartherzig und grausam gegen die Menschen. Fürchtet ein solches Kind, und habt mit ihm keinen Umgang!

Alte Völker haben schon darauf gesehen, ob sie gleich Heiden waren, und die Folgen gefürchtet, wenn Kinder gegen die Thiere sich grausam gewöhnten. Die Athenienser, von denen manches Gute zu erzählen wäre, verurtheilten einen Knaben zum Tode, weil er einer Krähe das Auge ausgeschlagen hatte, indem sie schloßen, daß er ein böser und gefährlicher Mensch werden würde. Was meinet ihr, wie viele Kinder in der Stadt und auf dem Lande würden sterben müssen, wenn ihre Grausamkeit gegen Thiere, besonders gegen junge Vögel, Käfer, Frösche und andere Thiere, die sich nicht wehren können, auf gleiche Art gestraft werden sollte? Ja, nach dem Urtheile der Athenienser wäre vielleicht auch von euch Keines mehr am Leben.

Ich will euch noch eine Geschichte von empfindlicher Strafe eines Thierquälers erzählen. Sie ist wahr und noch nicht alt. Wollt ihr sie hören? Merket auf!

Zu Abo in Finnland wurde vor mehreren Jahren ein Hund überfahren, der schmerzhaft und tödlich verwundet bis an die Thüre eines Lederhändlers kroch, gleichsam als wollte er da Hilfe suchen oder sein Leben beschließen. Der fünfzehnjährige Sohn dieses Mannes, ein unbarmherziger Bube, beging die Grausamkeit, dieses winselnde Thier zuerst mit Steinen zu werfen, und erst dann mit einem vollen Topfe siedenden Wassers zu begießen. Glüklicher Weise sah diese entsezliche Unmenschlichkeit ein gegenüber wohnender Rathsherr. Dieser trug am nächsten Tage die Sache im Rathe vor. Seine Amtsbrüder schauderten bei der Erzählung, und es ward, um ein vor solcher Grausamkeit abschrekendes Beispiel zu geben, einmüthig beschlossen, den Unmenschen vorzufordern, und nach reifer Ueberlegung des Verbrechens ward an einem Markttage vor vieler Menschen Augen zu folgender Strafe geschritten:

Der Büttel, Amts- oder Gerichtsdieners-Knecht führte den Menschen vor dem Rathhause in einen großen Zirkel von Zuschauern, schloß ihn an einen Schandpfahl fest, entkleidete dann seinen Oberleib, und las ihm folgendes Urtheil vor: „Weil du junger Unmensch! einem der Geschöpfe deines Schöpfers, da es dich in der Todesstunde winselnd um Hilfe anflehte, nicht nur keinen Beistand geleistet, sondern sogar mit frevelnder Hand die Schmerzen des armen Thieres vervielfältiget und es mit vermehrter Qual getödtet hast, so soll dir nun dein verdienter Namen an die Brust geheftet, und du vor den Augen aller Gegenwärtigen ohne Nachsicht und Erbarmen gezüchtiget und gestraft werden." Er hing ihm hierauf ein schwarzes Blech auf die Brust mit der Aufschrift: Blutdürstiger Unmensch.

Also mit dem durch seine Grausamkeit verdienten Namen gebrandmarkt, blieb er zu seiner Beschämung eine Zeitlang ausgestellt; und dann trat der zweite Büttel auf, mit einer geflochtenen Drahtpeitsche bewaffnet. Und nachdem er ihm 25 Hiebe versezt hatte, las er folgendes Urtheil: Hier junger Unmensch! fühle nur Etwas von den Schmerzen, womit du ein armes verunglüktes Geschöpf Gottes in den lezten Augenbliken des Lebens quältest, und wenn du einst in deiner Todesstunde Barmherzigkeit von dem Herrn aller Geschöpfe erflehen willst, so werde menschlicher. Dann gab ihm der dritte Büttel wieder 25 Hiebe, alles Winselns ungeachtet, wodurch der junge Hartherzige Erbarmung von seinen Richtern auf dem Rathhause zu erflehen suchte.

Diese Strafe der Unmenschlichkeit gegen den treuesten Gesellschafter der Menschen, den dankbaren Hund, hatte den besten Erfolg, indem sie ähnlichen Versündigungen an armen Thieren ein Ende machte. (Hier stand Simon auf und sprach ernst und feierlich im allgemeinen Sinne:) O ihr Unthiere, die ihr Ochsen und Pferde, arbeitsame und zu eurem Besten dienbare Geschöpfe, welche euch durch ihre Arbeit Brod verdienen, durch ihr gesundes stärkendes Fleisch Nahrung, durch ihre Felle Kleidung und Bedekung, Schuz vor Frost und Ungewitter gewähren und tausend derlei Vortheile verschaffen, — oft so unmenschlich behandelt, sehet hin auf das Gericht in Finnland, und denkt: eure Grausamkeit verdamme oder erniedrige euch sehr tief, weil ihr die Schuld auf euch ladet, welche eben solche Urtheile über euch wenigstens im Stillen ausspricht, wie es das Gericht zu Abo sprach. Unartige, böse,

muthwillige Kinder! die ihr Vergnügen daran findet, einem Käfer einen Bindfaden an ein Bein zu binden und ihn so lange herum zu schwingen, bis ein Fuß ausreißt, und das gequälte Thier zu Grunde geht, oder euch an andern Plagen unschuldiger Thiere belustiget, macht ihr euch nicht ähnlicher Vergehungen, wie der grausame junge Finnländer schuldig? Wir wollen nun nicht mehr auf die Gerichte und Urtheile der Welt allein, sondern auch auf die Urtheile Gottes sehen. Hört, was die heilige Schrift in ihrem Unterrichte sagt! So steht dort geschrieben: Gott merkt auch auf das Aechzen der geängstigten Thiere, und Der, welcher die ganze Natur unter seinen Schuz nimmt, wird wohl auch Diejenigen strafen, welche die Unschuld betrüben und ängstigen!

Auf solche feierliche Rede saßen die Kinder da still und ernst und getrauten sich kaum die Augen aufzuschlagen.

Simon fuhr fort:

In England hat man eigene Geseze und Strafen gegen Diejenigen, die mit den Thieren, besonders mit den Pferden und Hunden grausam umgehen. Wir haben in den Zeitungen aus London im Oktober 1822 gelesen, daß ein Obrist, weil er sein Pferd gezwungen hat, innerhalb einer Stunde 16 englische Meilen, (deren $4^3/_5$ auf eine deutsche Meile gehen,) zurükzulegen; ingleichen eine Gräfin, weil sie ihre Pferde an dem Hause eines Bekannten bei Nacht während anhaltenden Regens 5 Stunden lang stehen ließ, Beide um 50 Pfund Sterling oder 550 fl. gestraft worden.

Wohl hat der liebe Gott den Menschen die Herrschaft über alle Thiere auf Erden, in der Luft und im Wasser gegeben, um sie nach ihren Bedürfnissen zu gebrauchen, aber nicht zu mißbrauchen. Hat Gott nicht auch den Königen die Herrschaft über ihre Unterthanen gegeben? Der König darf Soldaten halten und sich ihrer im Kriege zum Schuz des Vaterlandes, sogar mit Verlust ihres Lebens, bedienen. Darf er sie aber darum quälen, martern und ermorden, wie er will? Eben so ist es mit der Herrschaft über die Thiere.

Wenn ein Pferd mit Arbeit überladen und noch dazu erbärmlich gepeitscht und geschlagen wird, weil es die Kräfte nicht hat, einen schweren Lastwagen aus dem Kothe zu ziehen, daß es ordentlich stöhnt, wie ein Mensch vor Angst zu seufzen und zu stöhnen pflegt: ein solches Seufzen der Kreatur ist ja wirklich

eine Anklage des unbarmherzigen Menschen vor seinem Schöpfer.

Wie grausam muß das Herz derjenigen Kinder seyn, welche daran Vergnügen finden, Vogelnester auszureißen, die Eier zu zerwerfen oder die Jungen zu Tode zu martern?!

Es ist nichts Betrübteres anzusehen, als wie übel und wehmüthig sich dabei die Alten benehmen. Wie ängstlich flattern sie nicht umher, wie kläglich schreien sie? Sie bitten gleichsam die barbarische Hand: „Laß uns doch unsre Jungen! Sie haben Dir ja nichts gethan."

Nicht bloß Körper und Glieder und Blut und Nerven, sondern auch eine Seele haben die Thiere, (zwar keine solche, wie der Mensch).

Wenn die Thiere keine Seele hätten, hätten sie auch keine Willkühr. Ihre Bewegungen wären alsdann nur so, wie sich das Herz im Leibe bewegt, und das Blut umtreibt. Sie müßten dann maschinenmäßig handeln, und könnten nichts Willkührliches thun. Befehlet einmal der Kaze: sie soll still sizen, wenn ein rüstiger Hund auf sie zufährt. Sie wird sich an euren Befehl nicht kehren, sondern mit einem Sprunge auf dem Dache sizen.

Betrachtet ferner das Verhalten eines Hundes. Ihr lokt ihn, und er kömmt freundlich zu euch. Ihr drohet ihm, und er verkriecht sich ängstlich. Ihr gehet spazieren, und sperrt ihn ein. Sobald er loskommen kann, ist er wie ein Pfeil hinter euch her, wäret ihr auch schon eine Stunde weit entfernt. Was ist Das? Willkühr ist es, oder Seelenvermögen.

Die Thiere haben ebenfalls, wie ihr, Vorstellungen und Begierden, die man gewiß nicht Instinkt nennen kann. Wie genau kennt ein Hund seinen Herrn und weiß ihn unter hundert andern herauszufinden! Kannte doch der Löwe auf dem Blutgerüste zu Rom den Androklus, der ihm in Afrika den Splitter aus dem Fuße gezogen hatte, und schonte ihn aus Dankbarkeit!

Die Thiere haben also auch ein Gedächtniß. Wäre dieß nicht, wie könnten sie sonst so viele Kunstfertigkeiten lernen? Hab ich doch einen Stiegliz gesehen, der wie ein Grenadier gekleidet war, eine keine Kanone auf seinen eben so gekleideten Kammeraden losbrannte, der dann dem Scheine nach todt nieder fiel und nicht früher aufstund, obgleich man mit Stäben

und Feuerwerk das größte Geräusch um ihn machte, bis sein Kammerad mit einem Stäbchen ihn berührte? — Wenn der junge Hund das Zimmer verunreiniget hat, so eilt er schon mit einem ängstlichen Gewinsel nach der Thür, weil er sich zum zweiten Male verfehlt hat, und fühlt schon die Strafe, die Ruthe, die er das erste Mal bekam und jezt wieder erwartet? Ist das nicht etwas Zukünftiges, was er in seiner Seele schon voraus sich vorstellt?

Meint ihr denn nicht, daß die Thiere ordentlich, wie die Menschen, träumen? Wie lachtet ihr neulich Abend über den Hund unter dem Ofen, der so fest schlief, und doch im Schlafe knurrte, als wollte ihm ein anderer Hund den Knochen nehmen, bald darauf aber im Schlafe bellte, und den gewöhnlichen Ton: gauf! gauf! von sich gab, als wenn er die Kaze verfolgte — dann wieder überaus freundlich that, als wenn er mit seinem Herrn ausgeben sollte — und alles das im Schlafe. Was war es? Er träumte, und hatte im Schlafe Vorstellungen von vergangenen Dingen, die ihm jezt wieder vorkamen und seine Seele beschäftigten.

Aber solltet ihr wohl denken, daß die Thiere unter sich auch ihre eigene Sprache haben? Zwar nicht mit solchen Worten und Ausdrüken, wie wir, aber doch mit gewissen, einzelnen Tönen, die vielleicht mehr sagen, als wir denken.

Wie ängstlich pükert das Sperlingsweibchen, wenn seine Jungen in Gefahr sind? Es ist ein ganz anderer Ton, als wenn es solche zum Futter lokt. Sie verstehen die Sprache ihrer Mutter, und folgen ihr.

Habt ihr wohl gehört, was die Henne für eine Sprache führt, wenn sie im Miste krazt und ein Körnchen für ihre Küchlein gefunden hat? Und was sie für ein Geschrei erhebt, wenn sie den Raubvogel in der Luft erblikt?

Wie wollten die Biber so bewunderungswürdig bauen können, wenn sie nicht durch Zeichen und Töne einander zu verstehen gäben, welche unter ihnen Zimmerleute seyn, und Bäume fällen, und welche Maurer werden und Erde und Laim zutragen, dann welche Schildwache stehen sollten?

Die Morgenländer rühmen sich, die Sprache der Thiere zu verstehen. Ein gewisser Chan stand einst am Fenster und sah, daß ein Kornsak plazte und Korn verschüttet wurde. Er sah zugleich, daß sich dabei ein Paar Vögelchen recht lustig machten.

Der Chan wurde darüber so aufmerksam, daß er nicht mehr auf das Gespräch der Gegenwärtigen hörte, sondern zu ihnen sagte: sie sollten Achtung geben, was sich da unten bei dem Sake ereignen würde. Er hätte so eben von den zwei Vögeln gehört, was sich zugetragen hätte. Da er nun die Sprache der Thiere verstehe, so habe er vernommen, daß das Eine Vögelchen schon abgeschikt sey, den andern in der Gegend die frohe Botschaft kund zu thun. — Und da sie noch davon sprachen, kam eine ganze Schaar von Vögeln, und hielten bei dem Sake offene Tafel.

Ich selbst habe ähnliche Fälle mit meinen Augen gesehen, daß sich Sperlinge von einer Straße zur andern dergleichen Fälle kund thun. Ja, wenn man aufmerksam ist, so kann man fast bei allen Thiergattungen die Zeichen verstehen lernen, die sie sich bei Gefahren, bei Mahlzeiten, bei Anlokung der Weibchen und Jungen, und bei hundert andern Gelegenheiten zu geben pflegen. Das ist ihre Sprache!

Die Thiere sind Geschöpfe Gottes, so gut wie ihr. Es kann dem Schöpfer nicht angenehm seyn, wenn ihr seine Geschöpfe quälet, martert, töртet. Was habt ihr für ein Recht dazu? Wisset ihr, daß alle Menschen der Welt nicht im Stande sind, einen ausgerissenen Vogelfuß wieder einzusezen?

Und ihr zerstört ohne Bedenken so künstlich gebaute Glieder und übergebt die verstümmelten Thiere unsäglichen Schmerzen? — Nein, ich zertrete auf dem Wege keinen Wurm und rette mitleidig den in die Pfüze gefallenen Käfer — —!

Hier hielt Sim n inne; alle Kinder waren gerührt und stille.

„Kommt her, Kinder! gebt mir Jedes von euch die Hand darauf, ohne Noth kein Thier mehr zu martern!"

Neuntes Kapitel.

Karl Moll führt die Seidenzucht ein, und gibt hiezu auch seinen Nachbarn Unterricht.

Auf seinen vielen Reisen mit dem Grafen hatte sich Moll in Italien mit großer Aufmerksamkeit die Art und Weise besehen, wie da der Seidenbau betrieben wird. Diesen wollte er nun auch auf seinem Bauerngute einführen.

Ohne Jemandem ein Wort davon zu sagen, hatte er sich schon im ersten Jahre seines Gutantrittes mehrere hundert junge

Maulbeerbäume verschafft und sie als lebendigen Zaun um seinen Garten gepflanzt. Die Bäume bildeten bereits eine schöne Heke und versprachen die hinlängliche Menge Blätter als Futter für einige tausend Seidenwürmer, um einen ersten Versuch mit heimatlicher Seidenzucht zu machen.

Eines Tages nun ließ Moll alle seine Nachbarn zu sich einladen, und als sie versammelt waren, fragte er sie der Reihe nach, ob sie wüßten, von was für einer Baumgattung seine um den Garten gezogene Heke sey? Keiner wußte es.

So will ich euch denn sagen, sprach Moll, daß dieß Maulbeerbäume sind, welche man haben muß, wenn man Seide bekommen will.

Wie? fragten die Nachbarn, die, ob sie gleich auf Seidenzeuge für ihre Kinder schon schwer Geld ausgegeben hatten, doch nicht einmal wußten, aus was die Seide entstehe oder gemacht werde; wie, Nachbar! wächst denn die Seide auf diesen Bäumen?

Das nicht, antwortete Moll. Von den Bäumen brauche ich bloß die Blätter als Futter für eine Art Würmer, welche man Seidenwürmer nennt, und die, wenn sie 32 Tage lang mit Maulbeerbaumblättern gefüttert werden, dann von selbst die Seide spinnen.

Dein Wort in Ehren, mein lieber Moll, entgegnete Veit von Rollau, aber daß die Seide auf diese Art gewonnen wird, so einfach und leicht, und dazu auch noch bei uns hie zu Land', ist einmal und allemal rein unmöglich.

Moll. Wie kannst du Dieses behaupten, wenn du nicht weißt, auf welche andere Art man die Seide erhält, und warum sie bei uns nicht gut thun sollte?

Veit. Man hätte ja doch die Seidenzucht dann schon längst bei uns eingeführt!

Moll. Man hat Alles auf Einmal nicht thun können, und kommt Alles nur nach und nach unter die Menschen. Es gab eine Zeit, da man von keinem Bett, von keinem Hemd, von keinem Glas etwas wußte. Kompaß, Papier, Pulver, Buchdrukerei, Uhren, Blizableiter, Lithographie, Dampfmaschinen ꝛc. sind lauter Erfindungen neuerer Zeit. Jezt ist an der Einheimischmachung der Seidenzucht die Reihe. Es ist keine Folge, daß Etwas, weil es nicht schon früher in Gang war, auch jezt nicht eingeführt werden könne. Der Mensch lernt nie

aus; Menschen und Länder auch nicht. Elsaß kannte noch vor 80 Jahren den Anbau des Krappes nicht, der heut zu Tage einer der vorzüglichsten Handelszweige dieser Provinz ist. Im Kön'greiche Neapel kannte man vor 40 Jahren den Bau der Baumwolle nicht: heut zu Tage erzeugen beide Sicilien jährlich für mehrere Millionen. Und wollet ihr mir folgen, beide Nachbarn, so kann unsere Gemeinde in wenigen Jahren schon um viele tausend Gulden Seide verkaufen.

Ein Bauer. Nun, das wäre uns freilich recht. Aber wir haben ja vom Seidenbau gar keine Kenntnisse.

Moll. Eben deßhalb ließ ich euch zu mir einladen, um euch hierin einen deutlichen Unterricht wenigstens in so weit zu geben, daß ihr von der Sache einen rechten Begriff bekommt. Das Weitere wird euch die Erfahrung selbst an die Hand geben.

Zehntes Kapitel.

Von Erziehung und Aupflanzung der zur Seidenzucht nöthigen Maulbeerbäume.

Das Allererste, fuhr Moll fort, was ihr zu thun habt, ist, daß ihr euch Maulbeerbäume verschafft. Man kann sich diese entweder selbst aus Samen ziehen, oder sich schon groß gezogene anderwärts kaufen, da man sie jezt in Deutschland schon an vielen Orten vorräthig hat. Wer sich nach Frauendorf wendet, bekommt das Stük um 6 Kreuzer, so viele Tausende er nur will.

Will man sich die Bäume selbst aus Samen ziehen, so säet man diesen Anfangs Mai auf recht feines und reines Gartenland, nachdem man ihn vorher 24 Stunden lang an einem mäßig warmen Orte im Wasser anschwellen und dann auf einem Tuche hat etwas abtroknen lassen. Ein einziges Loth Samen enthält bei 10,000 Körner.

Nach 12 — 14 Tagen gehen schon die jungen Bäumchen auf, sind aber Anfangs gegen späte Nachtfröste etwas empfindlich, weßhalb man sie mit etwas Stroh oder Moos, aber ganz dünn, überdeken kann.

Ein Bauer. Sind sie später auch noch gegen Kälte so empfindlich?

Moll. Nicht im Mindesten; sie können mehr Kälte, als selbst die Obstbäume ausstehen; sie schlagen im Frühjahre nie

aus, bis alle Gefahr vor Reifen vorüber ist, und lassen schon wieder ihre Blätter fallen, sobald kalte Herbstwinde sie bestreichen; man nennt deßhalb den Maulbeerbaum den klügsten unter allen Bäumen.

Veit. Ei, wenn das Alles so ist, so bin ich einer der Ersten, der zugreift.

Moll. Und euch Allen, liebe Nachbarn, da ihr vom Simon Strüf schon gründlich gelernet habt, wie man mit Bäumen umzugehen hat, wird die Maulbeerbaumzucht ohne alle Schwierigkeit gelingen.

Ein Bauer. O, mit der Baumzucht wissen wir uns schon zu helfen! —

Moll. Nur muß ich noch sagen, daß es der Natur des Maulbeerbaumes, nach vielen Erfahrungen, am Angemessensten ist, wenn man ihm einen hohen, den Winden zugänglichen, troknen Standort anweiset. Die Seidenwürmer, mit Blättern von Maulbeerbäumen gefüttert, die einen solchen Standort haben, geben reichlichere und feinere Seide. — Pflanzt man aber den Maulbeerbaum in niedrige und feuchte Gründe, so geben die mit seinem Laube gefütterten Seidenwürmer nur wenige Seide und zwar von geringerer Güte.

Veit. O, hochliegende Pläze haben wir genug; will mir Maulbeerbäume in die Tausende ziehen!

Eilftes Kapitel.

Von Ausbrütung der Seidenwürmer-Eier.

Moll. Wenn ihr einmal genug Maulbeerbäume habt, könnt ihr die Seidenzucht auf der Stelle beginnen. Ihr braucht dann nur noch Seidenwürmer.

Veit. Woher bekommt man aber Diese?

Moll. Sie kriechen von selbst aus Seidenwürmer-Eiern heraus, die ihr überall leicht bekommt, wo bereits Seidenbau getrieben wird. In der Folge kann man sich diese Eier auch selbst erzeugen.

Sobald ihr diese Eier euch verschafft habt, welches schon zeitig im Frühjahre bei noch kalter Temperatur geschehen muß, so sucht dafür im Hause ein kuhles, jedoch nicht gar dumpfiges Pläzchen zur Aufbewahrung derselben, damit die Würmer nicht durch Wärme früher aus ihren Eiern herausgelokt werden, bis

die Maulbeerbäume Laub getrieben haben, womit sie sogleich gefüttert werden können. Zur Aufbewahrung könnt ihr die Eier loker in ein Papier wikeln, oder in einen neuen glasirten Topf oder in ein Glas thun, so mit einem durchlöcherten Papier loker zugedekt ist; doch seht euch dabei ja vor, daß keine Mäuse oder Würmer dazu kommen. Wenn im April sehr warme Tage einfallen, so trägt man sie in den Keller, bis wieder kühle Tage kommen. Oder wenn dieser Keller lüftig genug ist, können sie ohne Gefahr, bis die Zeit zum Ausbrüten kommt, darin gelassen werden.

Im Frühjahre — so gegen Ende des Mai-Monats oder auch etwas früher, wann die mehrsten Maulbeerbäume schon kleine Blätter haben, aber nicht eher, holet man diese Eier aus dem kühlen Behältniß oder Keller, wo sie bis dahin aufbewahrt waren, hervor, schüttet sie in ein papiernes Kästelchen, und sezt sie in ein nicht über 14° R. warmes Zimmer, etwas entfernt vom Ofen auf einen Tisch zum Ausbrüten.

Ein Bauer. Aha! — und dann muß man über diese Eier eine Bruthenne sezen.

Moll. Bei Leibe nicht. Es sind dieses keine Eier, wie Hühnereier, sondern ganz kleine aschfarbene Eierchen, wie der Mohrsame groß, daher man sie öfters auch Seidenwurmsamen nennt.

Diese Eierchen brüten sich in der Wärme von selbst aus; man hat dabei nichts zu thun, als daß man sie auf dem Papierkästchen täglich ganz sanft nur ein klein wenig rüttle, aber hauptsächlich dann, wann sie sich dem Zeitpunkte des Auskriechens nähern.

Anfangs heizt man nur bis zu 14 Graden. Dann steigt man täglich um einen Grad bis auf 22, aber nicht höher. Die Wärme des Brütezimmers könnt ihr so reguliren:

den	1 Tag	—	„	— 14°	Reaum.
„	2 „	—	„	— 14°	„
„	3 „	—	„	— 15°	„
„	4 „	—	„	— 16°	„
„	5 „	—	„	— 17°	„
„	6 „	—	„	— 18°	„
„	7 „	—	„	— 19°	„
„	8 „	—	„	— 20°	„
„	9 „	—	„	— 21°	„
„	10, 11 u. 12	—	„	— 22°	„

Sollte während dieser Brütezeit ungünstiges, rauhes Wetter eintreten, wodurch die Entwiklung der Maulbeerbaumblätter aufgehalten würde, so muß man das Auskriechen der Seidenwürmer dadurch aufhalten, daß man einige Tage hindurch, anstatt die Temperatur zu steigern, den nemlichen Grad der Temperatur beibehält.

Uebrigens ist es zwekmäßig, von dem Tage an, da die Temperatur des Brütezimmers den 19. Grad erreicht haben wird, in demselben zwei mit Wasser gefüllte Gefäße oder Schüsseln von 6 — 8 Zoll im Durchmesser anzubringen; die allmälige Ausdünstung des Wassers vermindert die zu große Trokenheit der Luft, die gewöhnlich bei herrschendem Nord-Ost-Winde eintritt und dem Auskriechen der Seidenwürmer hinderlich seyn würde.

Man kann annehmen, daß der Seidenwurm bereits im Ei völlig gebildet ist, sobald dasselbe eine weißliche Farbe annimmt; dieß geschieht gewöhnlich den achten oder zehnten Tag.

Veit. Kann bei dem Ausbrüten der Seidenwürmer kein Fehler geschehen?

Moll. O ja, wenn man die Würmer durch eine starke Sonnen- oder Ofen-Hize mit Gewalt ausbrüten wollte, wo diese dann ganz röthlich heraus kommen, aber auch gar bald wieder sterben würden.

Veit. Wie müssen denn die Seidenwürmer aussehen, wenn sie gut seyn sollen?

Moll. Kohlschwarz müssen sie aus den Eiern kriechen, alsdann sind sie gut.

Nachbarn! jezt paßt auf! der achte bis zehnte Tag ist vorhanden; die Würmer fangen an, auszukriechen. Am ersten Tag kriechen gewöhnlich nur Wenige aus, den zweiten, dritten und vierten Tag aber kommen sie sehr häufig hervor.

Es ist am Rathsamsten, sich mit den Seidenwürmern, welche den ersten Tag auskriechen und mit denen, die, später als nach Ablauf des dritten Tages, nachkommen, gar nicht abzugeben, sondern sie wegzuwerfen. Denn die vom ersten Tage kommen mit den später ausgekrochenen nie in Ein Futter und Eine Wart zusammen, weil sie immer größer und stärker bleiben und dabei doch der wenigste Theil sind; aus jenen aber, die später als nach Ablauf des dritten Tages auskriechen, wird gemeiniglich wenig oder nichts.

Veit. Bin begierig, was man nun weiter mit diesen kleinen Dingerchen anfängt.

Moll. Sobald man sieht, daß es auf dem Papierkästchen lebendig wird und einige Würmer aus den Eiern gekommen sind, schneidet man ein Papier so zu, daß es sich just in das Kästlein einpaßt. Dann sticht man es mit einer spizen Strik-Nadel voll Löcher und legt es ganz sachte auf die ausgekrochenen Würmchen und den noch übrigen Samen in das Kästchen. Alsdann legt man auf dieses Papier junge, aber frische Maulbeerbaum-Blätter, die man zuvor ganz klein geschnitten hat, und man wird mit Vergnügen sehen, wie geschwind die kohlschwarzen kleinwinzigen Seidenwürmchen durch das durchlöcherte Papier auf die Blätter kriechen.

Ich habe auch gesehen, daß einige Seidenzüchter statt des durchlöcherten Papiers sich einer genugsamen Anzahl hölzerner Rahmen bedienen, die mit Nezen von nicht weiten Maschen bespannt sind. Diese Rahmen müssen aber einerlei Form haben, keiner größer oder kleiner, als der andere sein. Diese mit Nezen bespannten Rahmen werden mit Maulbeerblättern bestreut und die Würmer darauf gehalten. So oft es nöthig ist, das Lager der Würmer zu verändern, sezt man auf den alten Rahmen einen neuen mit Blättern bestreuten, worauf die Würmer sofort, durch den Geruch der frischen Blätter angezogen, in die Höhe steigen, den neuen Rahmen bekriechen und das alte Lager von selbst verlassen werden.

Ein Bauer. Warum müssen denn die Würmer ihr altes Lager verändern?

Moll. Theils der Reinlichkeit wegen, weil sie ihr altes beschmuzt haben, theils aus andern Ursachen, die euch bald einleuchten werden, merket nur auf!

Von Fütterung und Wartung der Seidenwürmer bis sie sich einspinnen.

Es wäre nie nöthig gewesen, die Bauern zur Aufmerksamkeit zu ermahnen, denn sie waren auf die weitern Handgriffe bei der ihnen noch so ganz neuen Seidenzucht äußerst neugierig, und Moll fuhr fort:

Ich nehme an, daß wir keine Nezrahmen, sondern bloß ein durchlöchertes Papier über das Papier-Kästchen hingestellt und ganz junge, trokne, klein geschnittene Blätter darauf ge-

richtet haben. Troken und reinlich müssen die Blätter allezeit seyn, klein geschnitten aber nur für die ganz jungen eben auskriechenden Würmer, Das müßt ihr euch merken!

Wenn man nun sieht, daß durch die mit der Striknadel gestochenen Löcher schon eine Menge Würmer heraufgekrochen sind und sich auf die Blätter hinaufbegeben haben, so nimmt man Blätter und Würmer behutsam heraus und legt sie auf ein andres Papier, um welches man zuvor einen zwei Finger breiten Rand gebogen haben muß. Sind die Blätter sehr voll Würmer, so legt man sie nicht nahe zusammen, sondern auseinander und einige frische Blätter dazwischen, damit sie nicht auf einem zu engen Raum beisammen hungern dürfen, auch nicht zu weit voneinander, damit sie das Laub besser durchlöchern und durchkriechen können, also just so, daß ein jeder Wurm für sich besondern freien Plaz habe, sich zu bewegen.

Veit. Wenn aber in dem Eier-Kästel noch mehr Würmer an diesem Tage auskriechen?

Moll. Auf Diese legt man wieder frische Blätter, und wenn sie voll Würmer sind, nimmt man sie wie die Vorigen heraus, aber man legt Diese nicht zu den Ersten, sondern auf ein anderes Papier.

Veit. Warum dürfen denn die Würmer nicht alle zusammen auf Ein Papier gelegt werden?

Moll. Wenn die Würmer von gleichem Alter immer besonders beisammen gehalten werden, so wachset jede Sorte in gleicher Größe heran, und dann geht Alles ordentlich bis zum Einspinnen. Legt man aber die Würmer von verschiedenen oder mehreren Tagen untereinander, so gibt es mit dem Aussuchen immer mehr und sehr viel Mühe, und dann fressen die Großen den Kleinern das Futter weg, folglich können Diese unmöglich gut aufwachsen.

Ein Bauer. Also: die Maulbeerbaumblätter sind ihr einziges Futter, und wie oft müssen sie täglich gefüttert werden?

Moll. Den ganz jungen Würmern gibt man die ersten drei Tage ungefähr vier Mal, oder so oft, als ihre ersten Blätter dürr sind, frische Blätter; die folgenden Tage bekommen sie täglich 3, und wenn sie recht groß werden, 4 Futter, wobei noch zn merken, daß man für die ganz kleinen Würmer das obere 3te oder 4te junge Blatt von den Bäumen nimmt; den vierten und die folgenden Tage aber kann man auch schon ältere

Blätter nehmen. Blätter, die an Bäumen nahe an der Erde bis auf 2 Schuh hoch gewachsen, nimmt man durchaus nicht, denn sie schaden den Würmern eben so, wie nasses Laub, weßhalb man Dieses nicht früher pflüken soll, bis Sonne oder Luft den Thau abgetroknet haben. Die Würmer werden sonst bestimmt krank.

Bauer. Wenn es aber alle Tage nacheinander regnet?

Moll. Alsdann muß man vor dem Abpflüken die Zweige abschütteln, Zweige sammt Laub abschneiden, Solche an einen troknen Ort, wo die Luft durchzieht, hinlegen oder stellen, und ehevor man füttern will, die Blätter in einem saubern Tuche hin und her schütteln und wieder in die Luft legen, so lange bis sie vollkommen troken sind.

Für die ganz kleinen Würmer pflükt man Nachmittags so viel Blätter, als folgenden Tag nöthig sind, legt sie in ein reines Glas oder reinen neuen Hafen, und sez sie loker zugedekt an einen kühlen Ort oder frischen Keller. Größern Vorrath für größere Würmer legt man im lüftigen reinen Keller auf saubere Bretter, aber nur eine Spanne hoch aufeinander, damit sie loker bleiben und nicht schwizen, weßhalb man sie auch täglich ein Paar Mal sacht umwenden kann; sie bleiben dann desto frischer. — Fällt naßkalte Witterung ein, so mache man ein wenig Feuer in den Ofen, in der Kälte fressen die Würmer nicht, bleiben in den untern Blättern sizen und verderben. Drei bis vier Futter sollen sie täglich verzehren.

Bauer. Ist denn mehr Nuzen dabei, wenn die Seiden-Würmer öfter fressen?

Moll. Ganz natürlich! Sie wachsen alsdann viel geschwinder und spinnen sich früher ein als andere, welche, von Kälte erstarret, Hunger leiden müssen. Doch, übertreiben darf man das Füttern auch nicht.

Bauer. Wie lange steht es an, bis sie sich einspinnen?

Moll. Sie spinnen sich bei richtiger Behandlung immer ganz bestimmt am 32sten Tage ihres Lebens ein.

Bauer. Da müssen sie ja in der Zwischenzeit doch auch manchmal schlafen?

Moll. O ja, aber nicht öfter, als viermal, dann aber immer gleich in Einem fort 24 und mehrere Stunden lang, wobei sie auf den untern dürren Blättern sizen bleiben und den Kopf in die Höhe halten. Und jederzeit, wann sie schlafen, häuten sie sich auch.

Bauer. Wie geht es dabei zu?

Moll. Es bildet sich an ihrem angeschwollenen Kopfe eine Art Maske, die der Wurm endlich abwirft, wobei er zugleich aus seiner alten Haut wie aus einem anliegenden Sake hervorkriecht. Gewhönlich erfolgt die

1 ste Häutung am 5 ten Tage ihres Alters.
2 te „ „ 9 ten „ „ „
3 te „ „ 15 ten „ „ „
4 te „ „ 22 sten „ „ „

Am 32sten Tage, wie schon gesagt, spinnen sie sich dann ein; da ist dann die Seide fertig.

Bauer. Wie so?

Moll. Weil eben das Gespinnst, das sie um sich herum machen, die Seide ist.

Bauer. Und Das wäre also das Ganze der Seidenzucht?

Moll. In der Hauptsache ist Dieses das Ganze. Ihr könnet euch aber wohl denken, daß ich allerlei kleine Neben-Umstände in diesem Unt rrichte unberührt lassen mußte, und daß man über Seidenzucht viele dike Bücher geschrieben hat, so wie man Alles in der Welt in's Weite und Umständliche ziehen kann. Ihr habt aber in meinem Unterrichte im Wesentlichen Alles, was ihr zu wissen nöthig habt. Die beste Lehrmeisterin wird euch die Erfahrung werden.

Veit. Aber vom Einspinnen und was hernach geschieht, wissen wir doch noch zu wenig. Erzähle uns noch Etwas davon!

Zwölftes Kapitel.

Vom Einspinnen der Seidenwürmer und guter Besorgung der Seidenhäuschen.

Moll. Nach dem vierten Schlafe und der vierten Häutung dauert es gewöhnlich noch 9 — 10 Tage, bis die Würmer sich einzuspinnen anschiken. Man kennet es ihnen an, wenn sie beim Füttern nicht mehr zugreifen, sondern vom Fressen weglaufen. Sie heben dann den Kopf in die Höhe und suchen sich einen Plaz, der ihnen zum Einspinnen tauglich scheint, und finden sie keinen ihnen eigens vorgerichteten, so spinnen sie sich öfters in den Futterblättern ein.

Veit. Was für einen Plaz muß man ihnen denn zum Einspinnen vorrichten?

Moll. Zu sehr wenigen Seidenwürmern braucht man nur ein Paar Hand hoch Birken-Ruthen rings um den Bogen Papier zu legen, auf welchem sie ihr Futter haben. Auf diese Ruthen dekt man einige Bogen Papier, damit die Seidenwürmer nicht herauskriechen. Die noch fressen wollen, fressen fort, und die spinnen wollen, kriechen in die Ruthen und spinnen anfänglich ein ganz lokeres Gewebe, welches man Florett-Seide nennt. Nachher spinnen sie sich in feinere Seide völlig ein. Hat man aber viele Würmer, so richtet man ihnen eigene Spinnhütten.

Veit. O, jezt können wir uns schon denken, wie man's da machen müßte. Aber wie viele Tage braucht denn so ein Seidenwurm bis er mit dem Spinnen fertig ist?

Moll. Nach 4 bis 5 Tagen sieht man in den Ruthen weiße, gelbe oder grünliche eiförmige Gespinnste, so groß wie Taubeneier, welche man Cocons nennt. Und Dieses ist die Seide.

Ein Bauer. Was muß man denn mit diesen Co-co—ns hernach anfangen?

Moll. Man nimmt sie ohngefähr den 9ten Tag aus den Ruthen heraus, und kann sie theuer verkaufen.

Veit. Wenn man aber nur sehr wenig Cocons hat, und sie nicht verkaufen will, was muß man thun, damit die Seide nicht verdorben wird, wenn man sie liegen lassen will?

Moll. Wenn man die Cocons lange aufbehalten will, so muß man sie ohngefähr den 14ten Tag, vom Anfang des Einspinnens an gerechnet, ein Paar Tage lang von 10 Uhr Vormittag bis 2 Uhr Nachmittag in die heiße Sonnenhize frei hinsezen, damit hiedurch die Würmer in den Cocons getödtet werden.

Ein Bauer. Warum müssen denn die Würmer in den Cocons getödtet werden?

Moll. Damit sie sich nicht nach Verlauf von 15 bis 20 Tagen durchbeissen und die Seide verderben.

Veit. Was? Was ist Das? Beissen sich denn die Würmer wieder heraus, und verderben sie denn dadurch die Seide?

Moll. Das würde geschehen, deßhalb muß man alle Cocons, wie ich schon gesagt habe, am 9ten Tage aus den Ruthen oder Spinnhütten herausnehmen und sie entweder auf obige Art an der Sonnenhize, oder im Bakofen oder mit Wässerdämpfen tödten. Im Bakofen, nachdem das Brod ungefähr zwei Stund aus demselben genommen ist, ist die Sache bei 30 Grad

Wärme in einer halben Stunde vorbei. Zur Probe, daß die Würmer todt seyen, nehme man ein oder zwei Cocons heraus und schneide sie entzwei. Gibt die Puppe (der Wurm) bei einem Druk mit dem Finger noch Lebenszeichen, so ist es ein Beweis, daß die Tödtung noch nicht vollendet ist. — Bei der Tödtung mit Wasserdämpfen wird ein $^2/_3$ mit Wasser gefüllter Waschkessel zum Sieden gebracht. Ueber ihn wird sodann ein mit Cocons gefüllter Korb oder Sieb, gerade auf den Kessel passend, gesezt. Das Ganze bedekt man mit übereinander geschlagenen feucht gemachten Tüchern, um die Wasserdämpfe zu verdichten, und um zu verhindern, daß sie keinen andern Weg, als durch den Coconsbehälter nehmen. Ob die Puppen getödtet sind, lehrt hier nach einer Viertelstunde die oben angegebene Probe. In dem hierauf abgenommenen Korbe läßt man die Cocons einige Zeit lang verdünsten.

Veit. Wie kann man diese Cocons Jahr und Tag lang gut aufbewahren?

Moll. Man schüttet sie auf Bretter dünne hin, läßt sie noch 8 Tage an der Luft recht austroknen, und dann schüttet man sie in einem Kasten Hand hoch aus, verwahrt sie an einem troknen Orte, wo die Mäuse nicht hinkömmen können, und rührt sie bisweilen um. Man hat alle Ursache, dieses Geschäft mit Vorsicht zu behandeln, weil Mißgriffe den Werth der Waare bedeutend vermindern können.

Besonders hüte man sich, die Cocons durch übergroße Hize zu verbrennen, oder bei lezterer Art durch zu langes Verweilen über dem Waschkessel die Puppen dem Zerplazen auszusezen, wodurch die Cocons beschmuzt und werthlos werden.

Veit. O, da wollen wir schon aufpassen.

Dreizehntes Kapitel.

Wie man sich die Seidenwürmereier von Jahr zu Jahr selbst erzeugen kann.

Moll. Wenn die Seidenwürmer sich eingesponnen haben, Männlich und Weiblich, und man nimmt am 9ten Tage die Cocons aus den Ruthen heraus, so legt man die besten, d. h. diejenigen, die vorzüglich an beiden Enden am Festesten sind, und die, welche die feinsten Gespinnste in die weißeste Farbe haben, bei Seite, und zwar wo möglich so viel männliche als weibliche.

Veit. Wie kennt man sie denn nach dem Geschlechte auseinander?

Moll. Die weiblichen sind gewöhnlich etwas größer und in der Mitte mehr gerundet, die männlichen haben in der Mitte eine stärkere Vertiefung. Man nimmt daher von beiden gleich viel und reinigt sie von allen Fäden u. s. w., die nicht zum Cocon gehören, damit der Schmetterling im Auskriechen kein Hinderniß finde. Denn aus diesen Cocons, die man nicht tödtet, beissen sich ungefähr 14 Tage nach dem Einspinnen in der Früh von 5 bis 8 Uhr weiße Schmetterlinge heraus. Die großen diken, wie schon gesagt, sind weibliche, die kleinen hagern männliche. Diese paaren sich sogleich zusammen, gehen Nachmittag von einander, und die großen weiblichen legen gegen Abend ihre Eier. Den ersten Tag sehen diese Sameneier gelb, nach einiger Zeit röthlich, weiterhin bläulich und zulezt aschfarb aus. Ein einziger Schmetterling legt bei 400 Eier.

Veit. Du hast früher gesagt, die Würmer, wenn man sie nicht tödtete, würden sich nach Verlauf von 15 bis 20 Tagen durchbeissen: warum denn diese Zuchtschmetterlinge schon in 14 Tagen?

Moll. Es kommt eigentlich auf die Temperatur an, der die Cocons ausgesezt sind, ob sie einige Tage früher oder später durchbeissen.

Die Cocons, welche man tödtet, läßt man bis zur Herabnahme aus den Ruthen in gewöhnlicher Temperatur; die Zuchtcocons aber bringt man eigens in ein Zimmer, das man zu einer Temperatur von 15° R. heizt, wenn die Witterung kalt seyn sollte. Sollte aber die natürliche Temperatur 19° und darüber halten, so müßte man die Cocons in ein kühleres Zimmer bringen.

Uebrigens muß man dem Zimmer, wo die Schmetterlinge auskriechen und sich begatten sollen, nur so viel Tageslicht lassen, als eben hinreicht, um Gegenstände zu unterscheiden. Der Seidenschmetterling ist ein Nachtschmetterling und scheut das Licht. Es beunruhigt ihn und mattet ihn ab.

Veit. Muß man diesen Schmetterlingen auch eigens Etwas vorrichten, worauf sie sich paaren und dann Eier legen können?

Moll. Ich habe vergessen, euch Dieses gleich Anfangs zu sagen. Freilich muß man ihnen Etwas vorrichten, dieß kann

ein eigenes reines, ziemlich großes Papier seyn. (Einige haben hiezu eigene Rahmen.)

Die beste Art, das Werk der Begattung und das Eierlegen zu behandeln, ist folgende:

Sobald sich ein Männchen mit einem Weibchen vereinigt hat, welches man an einer zitternden Bewegung der Flügel des Männchens erkennt, faßt man Beide behutsam bei den Flügeln an und sezt sie auf das eigens bei Seite gerichtete Papier. Hier bleiben sie 8, 12, ja oft selbst 24 Stunden in der Begattung beisammen.

Nach beendigter Begattung werden die Weibchen, welche mit dem Eierlegen kurz darauf beginnen, auf große Nußblätter oder auf Leinwand gelegt, wo sie dann einige Abende nacheinander ihre Sameneier legen werden. Diese kleben alsbald fest und erhärten sich. Man bringt dann die Nußblätter, oder die Leinwand, worauf sich die Eier befinden, in einen kühlen, trokkenen Ort (Keller). Damit Mäuse oder anderes Ungeziefer sie nicht erreichen können, ist rathsam, die Eier in eine mit Luftlöchern versehene Schachtel zu legen und Diese an dem gewählten kühlen Orte an einer Schnur aufzuhängen. Von der Leinwand werden die Eier mit einem Messer abgestreift, von den Nußblättern aber, wenn Diese vertroknet sind, leicht mit der Hand abgerieben. Das weitere Verfahren damit wisset ihr schon.

Veit. Wenn wir nur jezt auch schon einige hundert Maulbeerbäume hätten. Auf der Stelle ließe ich mir Eier kommen, um das Ding sogleich zu probiren.

Moll. Zum Probiren will ich Jedem von Euch Eier und Blätter geben. Inzwischen könnet ihr sehen, wie ihr selbst Bäume bekommt.

Vierzehntes Kapitel.

Einige Worte über technischen, forstwirthschaftlichen und ökonomischen Nuzen des Maulbeerbaumes.

Der mannigfaltige Nuzen, den der Maulbeerbaum gewährt, ist zu wichtig, als daß derselbe hier nicht eine weitere Erwähnung als bloß in Bezug auf Seidenzucht verdiente.

Der Maulbeerbaum liefert das trefflichste Holz zu Drechsler-, Schreiner- und Wagnerarbeiten; es ist auch im Wasser dauerhaft und gut zu Weinfäßern. Die langen, etwas starken

Zweige können zu Reifen an Fäßern gebraucht werden, und halten sehr lange. Die Blätter sind ein treffliches Futter für Rindvieh, Schafe und Ziegen, sie können hiezu auch gedörrt und aufbewahrt werden, und man benüzt sie zu Syrup und Essig; die innere Rinde gibt Papier und sehr feines Garn; die äussere, wenn sie noch im Safte und grün ist, kann leicht vom Holze abgeschält werden und gibt vortrefflichen Bast und starke Bandseile. Diese Bänder sind vorzüglich geeignet, die Aeugeln beim Okuliren der Obstbäumchen oder die Pelzzweige zu verbinden.

Die Bäume dienen zur Zierde in den Lustgärten, sowohl als Hochstämme, als auch als Spalier- und Buschbäume. Sie haben ausser ihrem schönen Laube den Vortheil, daß sich nie eine Raupe oder anderes Insekt daran sezt, wie es bei so vielen Bäumen in den englischen Gehölzen der Fall ist, und man hat nicht zu fürchten, daß man bei dem Lustwandeln in den Maulbeerbaum-Anlagen dergleichen Ungeziefer an sich bekommen werde. Sie liefern nach der neuesten Erfahrung die besten lebenden Zäune und empfehlen sich als solche jedem Oekonom zur Einfriedung seiner Grundstüke und Gärten noch mit der besondern doppelten Laubbenüzung zur Seidenzucht. Der Anbau dieses so vielfachen nüzlichen Baumes kann daher nicht genug empfohlen werden, und wird sich noch nach ein Paar hundert Jahren gewiß auch auf das platte Land allgemein verbreiten. Denn bis jezt hat er bei uns mehr in der Hand des Gärtners oder Seidenzucht-Dilettanten, als in der Hand des Oekonomen, gegolten.

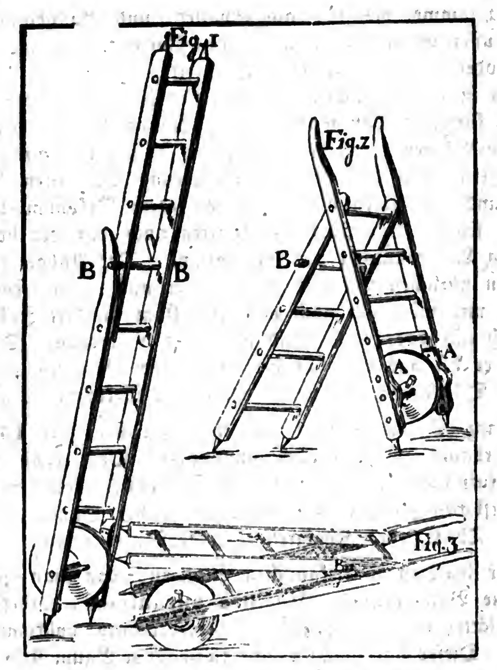
Franz Praucat war der erste Gärtner, der 1564 den Maulbeerbaum in Frankreich anpflanzte. Dort fand er auch bessere Aufnahme, als bei uns. Schon 1606 zählte man nach unverwerflichen Zeugen 4 Millionen solcher Bäume, die im südlichen Theile jenes Königreiches angepflanzt waren.

Wir lesen in amerikanischen Blättern, daß man jezt eine ganz neue Baumgattung, Maclura aurantiaca, entdekt habe, deren Blätter die des weißen Maulbeerbaumes vollkommen ersezen. — Dieser nordamerikanische zweihäusige Baum steht bereits (nach „Ausland" 1838 S. 1254) in den Gärten von Luxemburg, Neuilly und Avignon, dauert die heftigste Kälte aus und kommt auch in einem ärmlichen Boden fort.

Fünfzehntes Kapitel.

Ein zur Seidenzucht neu erfundener Leiter-Schiebkarren.

Man begreift leichtlich, daß man beim Abblättern der Maulbeerbäume nicht mit ganzer Körperschwere auf noch junge Bäume steigen dürfe, deren noch schwache Aeste durch das Gewicht des Menschen leicht zerbrochen werden können. Man hat daher eine Vorrichtung erfunden, die zugleich Leiter und Schiebkarren zum Heimführen der Maulbeerblätter ist, wie folgende Zeichnung darstellt:



Dieser Schiebkarren besteht aus zwei Theilen: der erste ist ein eigentlicher Schiebkarren, dessen Aerme eine Länge von 7 bis 8 Fuß haben, gerad sind, über das Rad von vorne etwas hervorragen, mit 4 Sprossen miteinander verbunden sind; — der zweite Theil ist die Leiter. Diese hält beinahe 6 Fuß in der

Länge, und ist mit dem Schiebkarren durch den vierten Sprossen derselben verbunden. Mit Hülfe dieses Werkzeuges kann ein einziger Mann mehrere Säke Blätter transportiren. Wird dasselbe nur zur Hälfte auseinander gelegt, so formirt es eine doppelte Leiter, die bei der Blätterung der jungen Bäume zu gebrauchen ist, an welcher die Leitern niemals angelehnt werden sollen. Wird dieser Schiebkarren ganz auseinander gelegt, so stellt er eine einfache Leiter vor, die 12 bis 13 Fuß in der Länge hat.

Die untere Spize ist am Ende von Eisen, damit die Leiter fest in der Erde hält.

Dieser Leiter-Schiebkarren dient auch zu andern Baum- und Garten-Geschäften auf eine nüzliche Weise.

Sechzehntes Kapitel.

Karl Moll erzählt, daß es auch einen Brodfrucht-Baum und Butter-Baum gebe.

Das ist doch wunderbar, bemerkte Veit von Rollau, daß es auf der Welt so allerlei Gewächse gibt, wovon wir Bauern bis jezt noch nichts gehört haben, wie dieß bei dem Maulbeer-Baume der Fall ist! —

Meine lieben Nachbarn, entgegnete Moll: die Erde ist gar breit ausgedehnt, und in entfernten Welttheilen gibt es noch viel wunderbare Bäume, zum Beispiel den Brodfrucht-Baum.

Veit. Was? Einen Baum, der Brod trägt?

Moll. Nicht eigentlich Brod wie unsres, aber doch eine Brod-Frucht, ein die Stelle vertretendes Brod. —

Veit. Läßt sich dieser Baum auch in unser Klima verpflanzen?

Moll. Das nicht. Er wächst nur in den sehr heißen Ländern Afrikas und Amerikas, und auch da wird er erst nach und nach immer mehr verbreitet und vermehrt, wie etwa hier zu Land die Obstfruchtbäume. Wo der Brodfrucht-Baum zuerst gewachsen, weiß man nicht. Man vermuthet, um Batavia, auf Java und Sumatra. Hier, wo die königliche Palme in stiller Majestät ihre gefiederten Wipfel hoch über alle Bäume zu den Wolken emporhebt, wo die kostbarsten Blumen ihre Reize entfalten und die seltensten Früchte auch dem verwöhntesten Gaumen unaufhörlich wechselnde Befriedigung darbieten; hier, wo die Sonne die Pflanzensäfte so köstlich mischt und bereitet, daß

statt Gummi und Harz Kampfer und Benzor aus den Wunden der Bäume fließt, die wohlriechendsten Oele die Rinden und Bluten und Früchte erfüllen und die trefflichsten Gewürze geben, um deren Besiz selbst Kriege geführt wurden; hier, wo die Konchylien in Zeichnung und Kolorit einen wunderbaren Reichthum zeigen, die Perlen an Feuer, Rundung und Größe ihres Gleichen in der Welt nicht haben; hier, wo die Natur alles Gold und allen Purpur des Morgen- und Abendhimmels zum Schmuke der Schmetterlinge und der Käfer und der Fische und der Vögel verwendet hat, damit Alles prächtig und einz'g sey, und wo selbst die größern Thiere mit dem, wenn auch nicht durch Schönheit, doch durch Menschenähnlichkeit merkwürdigen Orangutang an der Spize in mannigfaltiger Bildung einherschreiten; hier, in diesem wahren Wunderlande, der Schazkammer der Schöpfung, wo ein milder Himmel und eine gesunde Luft so vorzüglich gesegnete Wohnsize bereitet, empfing wahrscheinlich auch der Brod-Baum sein nüzliches Daseyn.

Ein Bauer. Wird dieser Baum auch groß?

Moll. Der wahre Brodbaum (denn es gibt auch Abarten) wird vierzig und wohl auch mehr Schuhe hoch; er wächst gerade und gemeinlich so dik, als der menschliche Körper.

Er kann mit einer mittelmäßigen Eiche oder Linde verglichen werden. In einer Höhe von etwa fünfzehn Schuh von der Erde breiten sich die Aeste fast wagerecht nach allen Seiten aus und bilden, stufenweise abnehmend, nach obenzu eine breite, runde Krone.

Bauer. Und wie ist denn eigentlich diese Brodfrucht beschaffen?

Moll. Die reife Frucht dieses Brodbaumes hat schöne Sechseke, und auf jedem in der Mitte ein Wärzchen. In ihrem Innern hat sie große, kastanienähnliche Kerne, die in der fleischigen Substanz liegen.

Bauer. Und Diese ißt man statt Brod?

Moll. Nicht so! — Man schüttet diese Früchte haufenweise auf, wodurch sie sich innerlich erhizen und dann, ausgeschält, in Gährung übergehen. Sodann schlägt man sie als Teig in eine Grube. Der auf diese Art entstehende Teig ist vollkommen durchsäuert, hält sich mehrere Monate in den Gruben, und man nimmt davon jedesmal so viel, als zu einem Gebäke

hinreichend ist, macht faustgroße Klumpen, rollt sie in Blätter und bakt sie auf erhizten Steinen.

Bauer. Und dieses Brod schmekt dann auch gut?

Moll. Es schmekt, frisch geröstet, vollkommen wie Weizenbrodkrumme mit gekochten mehligen Kartoffeln vermischt.

Bauer. Das ist doch kurios!

Moll. Und doch gestattet die Zeit nicht, euch mehr als nur abgerissene Worte vom Ganzen zu sagen. Denn ich müßte sonst noch melden, wie der Brodfruchtbaum auch Stoff zu Kleidern, zu musselinähnlichen Tüchern, zu Tellern, Schüsseln und Servietten und noch zu hundert andern Dingen gibt. Acht Monate lang kann eine Person von Dem, was drei Brodbäume tragen, reichlich leben.

Bauer. Das ist herrlich!

Moll. Aber solltet ihr glauben, daß der gütige Schöpfer der Welt zu diesem Brode auch für Butter gesorgt, und neben ihm noch einen eigenen Butterbaum hat wachsen lassen?

Alle Bauern. O, das wäre ja doch erstaunlich?

Moll. Ja, staunet über die Werke Gottes!

Die genauere Kenntniß dieses Butterbaumes verdanken wir dem Muth und Unternehmungsgeiste eines Chirurgus, Namens Mungo Park, der auf Kosten der afrikanischen Gesellschaft in England eine Reise in's Innere von Afrika wagte. Im Dezember 1795 verließ er Pisania, und drang unter tausend Schwierigkeiten auf bisher von Europäern wohl nie betretenen Pfaden, oder von denen sie wenigstens nie zurükgekommen waren, beinahe hundert deutsche Meilen in's Innere von Afrika vor. Hier fand er, zumal im Königreiche Bambara, den Butterbaum in Menge wild wachsend in den Wäldern.

Ein Bauer. Und auf diesem Baume wächst Butter?

Moll. Er trägt Nüsse, und deren Kern liefert Butter. Mungo Park sagt von dieser Butter: sie habe den Vorzug, daß sie nicht nur ein ganzes Jahr sich ohne Salz halte, sondern auch weißer, fester und schmakhafter als die beste Butter aus Kuhmilch sey.

Bauer. Du mein Gott! wie muß man hier freilich deine Macht und Güte anstaunen!!

Moll. Zugleich ist diese Butter ein vortreffliches Heil-Mittel. Warm eingerieben, ist sie besonders wirksam gegen rheumatische Zufälle und Nervenschwäche, auch gegen krampfhafte

Krankheiten. Die französischen Wundärzte bereiteten daraus eine sehr brauchbare Salbe gegen manche Uebel.

Sehet, so sorgt Gott überall für seine Geschöpfe.

Veit. Aber warum hat Gott mit dem Geschenke solcher Wunderbäume nur einige Länder, und warum nicht auch uns hier zu Land damit beglükt?

Moll. Der Schöpfer vertheilte seine Gaben so verschieden unter Länder und Völker, damit sie sich gegenseitig bedürfen und nüzen sollen. So z. B. wächst da, wo der Brodfrucht-Baum gedeiht, im Schooße der Erde kein Eisen. So wie nun ein Land Etwas hat, woran es dem andern mangelt, werden die Leute angetrieben, ihre heimischen Produkte gegeneinander auszutauschen; sie finden darin eine anständige Beschäftigung, und steigern durch den Gewinn des täglichen Brodes im Schweiße ihres Angesichtes ihre geistige Ausbildung und Vervollkommnung, welches am Ende doch nur die einzige Bestimmung der Menschheit auf dieser Welt seyn kann.

Ein Bauer. Ich wollte lieber das Eisen entbehren, wenn ich dafür den Brodfruchtbaum hätte.

Moll. Hast du denn nicht ohnehin dein tägliches gutes Brod?

Bauer. Ja; aber wie mühsam muß man sich dieses gewinnen! —

Moll. Danken wir Gott für Das, was wir haben, und daß wir nicht mehr in jenen Zeiten leben, wo die Menschen selbst nicht einmal Getreide zu mahlen und daraus Brod zu baken verstanden.

Bauer. Wie? Auch solche Zeiten und unbehülfliche Menschen gab es?

Moll. Ganz gewiß. Die Menschen werden immer klüger. Und obwohl wir jezt Brod zu baken recht gut verstehen, werden hierbei doch immer noch neue Verbesserungen entdekt, wie zum Beispiel bei Bereitung der Hefe.

Bauer. Wie? gibt es bei Bereitung der Hefe auch noch uns unbekannte Vortheile? Die mußt du uns lehren, Moll!

Siebenzehntes Kapitel.

Anweisung zur Verfertigung mehrerer Arten künstlicher Hefen zum Brodbaken für gemeine Haushaltungen, für Bäker, Branntweinbrenner und Bierbrauer.

Moll. Es wird euch nicht unbewußt seyn, wie oft man bei Brauereien, Branntweinbrennereien, bei Brod- und andern Bäkereien, auch oft in gemeinen Haushaltungen in Verlegenheit geräth, wenn man gute frische Hefen (auch Bärme und Germ genannt) braucht und sie nicht sogleich haben kann.

Veit. Freilich, wenn man Bierhefe zum Brodbaken nehmen will. Es thut's aber Sauerteig auch.

Moll. Aber Hefe ist dem Sauerteig weit vorzuziehen, da sie dem Brode keinen unangenehmen Geschmak mittheilt, welches aber der Fall beim Sauerteige ist, der das Brod sauer zu machen pflegt.

Ehe man die Hefe und ihre Eigenschaften kennen lernte, gebrauchte man allgemein den Sauerteig zum Gähren; erst gegen das Ende des siebenzehnten Jahrhunderts führten die Bäker zu Paris den Gebrauch der Hefen beim Brodbaken ein, und ahmten hierin die alten Gallier und Deutschen nach, welche sie schon lange zuvor zur Bereitung des Brodes anwendeten. Sie gebrauchen jezt größtentheils getroknete Hefen, die sie aus Flandern und der Pikardie beziehen, wodurch also schon das Vorurtheil widerlegt wird, das an manchen Orten gegen die Güte und Brauchbarkeit der trokenen Hefe herrscht.

Man unterscheidet die Hefe in weiße, Ober- und Spundhefe, und in Unter-, Boden- oder schwarze Hefe; erstere wird allein zum Baken gebraucht, leztere ist nur bei größeren Erzeugnissen anwendbar. Die Hefe von weißem Bier ist besser, als die von braunem, hält sich aber nicht so lang.

Achtzehntes Kapitel.

Von der Aufbewahrung der Hefe.

Die Hefe hält sich im gewöhnlichen flüssigen Zustande, selbst dann, wenn man sie in genau verpichten Gläsern in einen Brunnen, Teich oder fließendes Wasser hängt, oder in einem kühlen Keller im Sande eingräbt, nur einige Wochen, ausgenommen im Winter, wo sie in einem wohl verschlossenen Glase 14 Tage vollkommen kräftig bleibt.

Etwas länger kann man sie im flüssigen Zustande erhalten, wenn man sie in Gläsern mit frischem reinen Baumöl übergießt, diese dann verstopft und im Keller aufbehält.

Noch länger hält sie sich, wenn man sie vorher gut mit Wasser auswäscht, dadurch wird die Säure, und mit dieser der erste Anlaß zum Verderben aus ihr entfernt. Da aber die Flaschen leicht zerspringen, so ist es besser, sie nicht zu verstopfen, sondern mit einer Blase zuzubinden, durch die man eine Steknadel stekt, um der Luft einen Ausgang zu verschaffen. Beim Gebrauch gießt man Wasser in die Flasche, welches das Oel heraus drängt.

Man hat auch vorgeschlagen, die mit Wasser ausgewaschene Hefe mit so viel Zuker zu versezen, daß sie einen diken Saft bildet, ungefähr auf einen Theil Hefen einen und einen halben Theil gestossenen Zuker. In diesem Zustande erhält sie sich gut.

Zur längern Dauer derselben ist aber das Troknen unumgänglich nothwendig. Man wäscht zu diesem Zwek die Hefe etwas aus, schüttet sie auf Tuch oder Fließpapier, läßt das Wässerige ablaufen und sie dann auf einem Ofen, oder flach auf Tüchern ausgestrichen an der Luft troknen. Ist sie troken, so bewahrt man sie in geschlossenen Gefäßen auf. Salz, Zwiebeln und alle wasserziehenden Körper dürfen bei dem Troknen nicht zu der Hefe gebracht werden, da sie zum Verderben Veranlassung geben.

Neunzehntes Kapitel.

Von Vermehrung der Hefe.

Um mit einer geringen Menge Hefe im Nothfall, und auch zur Ersparung größerer Kosten, sehr viel Teig in Gährung zu bringen, sind sehr viele, zum Theil Aufmerksamkeit verdienende Vorschriften bekannt gemacht worden. Sie beruhen größtentheils darauf, daß man leicht in Gährung zu bringende Körper, als: Zuker, Mehl, besonders Kleber 2c., mit wenig Hefe in lebhafte Gährung bringt und sie dann als Hefe benüzt.

Die nachstehenden Arten sind unter allen bisher bekannten die vorzüglichsten und bewährtesten.

Durch Kartoffeln und Zuker.

Die Kartoffeln dienen schon im rohen Zustande als ein

gutes Verstärkungsmittel der Hefe. Man sezt sie daher mit nüzlichem Erfolg zu schwach gährenden Flüssigkeiten.

Um aber ihre, die Gährung befördernde Kraft noch mehr zu benüzen, wird folgendermassen verfahren:

Man zerdrükt ein Pfund gekochte Kartoffeln, sezt vier Loth gestossenen Zuker und 1 Eßlöffel voll gute Bierhefe hinzu. Nachdem diese Mischung 24 Stunden hindurch an einem warmen Orte gezohren hat, gibt sie eine vortreffliche Hefe zum Brauen, Branntweinbrennen und Baken.

Eine ähnliche, sehr brauchbare Hefe wird erhalten, wenn man einen Mezen Kartoffeln absiedet, zerreibet oder zu Brei kocht, mit 6 Quart Hopfenabsud, zu dem 3 Hände voll Hopfen genommen werden, verdünnt und dann ½ Maß Weizenmehl einmischt. Zu der Mischung werden 12 Quart junges Bier, am Besten weißes, 2 Loth Zukermehl (Farin) und, wenn sie nur noch milchwarm ist, 1 Quart gute Bierhefe gesezt; man läßt sie an einem warmen Orte gähren, bis sie stark schäumt, und hat dann eine Hefe, von der ein Theil so viel wirkt, als 1½ Theil Bierhefe, auch hält sie sich lang in brauchbarem Zustande.

Man kann die Mischung auch abändern und ebenfalls 1¼ Mezen Kartoffeln, 14 Maß junges Weißbier, das Weiße von einem Ei und 3 Loth gestossenen Zuker nehmen, im Uebrigen aber die obige Vorschrift befolgen.

Auch rohe Kartoffeln, zerrieben, mit warmem Wasser angemacht, und mit etwas Hefe in Gährung gebracht, geben eine zwar nicht ganz so wirksame, aber sonst der Bierhefe gleiche Hefe. Man sezt zu einem Eimer Kartoffelbrei, ehe man ihn gähren läßt, 2 Quentchen gebrannte und gestoßene Krebssteine, oder Kreide, eben so viel gestoßenes und gebranntes Hirschhorn, oder statt der Krebsaugen guten Branntwein.

Mit Malz und Sauerteig.

Man läßt Weizenmalz so fein als möglich mahlen; dann rührt man ein halbes Pfund desselben mit einem halben Pfund Wasser zu einem Teig an, den man sodann mit Hopfenabsud einrührt.

Das Weizenmalz wird also bereitet: der Weizen wird eingeweicht, und sobald er ein einziges Würzelchen, aber nicht das erste Blattspizchen getrieben hat, umgeschaufelt, damit die Würzelchen abbrechen, dann so lange liegen gelassen, bis der Kern

nicht mehr mehlig, sondern breiartig ist, schnell getroknet und der besseren Haltbarkeit wegen auch etwas gedörret.

Den Hopfenabsud erhält man, indem man 16 Kannen Wasser mit 2 Pfund Hopfen bis auf 10 Kannen einkocht.

Nachdem man die Mischung gut umgerührt hat, läßt man sie im Sommer bis auf 65, im Winter bis 75 Grad Fahrenheit abkühlen und während der Zeit 16 Loth Sauerteig von Weizenmehl, zerschnitten, mit einigen Quart Malzbrühe kochen, bis er ganz aufgelöset ist. Man schüttet dann den aufgelösten Sauerteig nebst zwei Kannen guter Oberhefe zur Malzbrühe und läßt sie in Gährung übergehen. Sobald sie ausgegohren hat, ist das Ganze zur Hefe geworden, und man kann dann eine Branntweinmaische von 660 Pfunden Getreide damit anmachen. Gebraucht man sie zu Bier oder andern Zweken, so trennt man die Hopfendolden, die mit in die Mischung kommen müssen, durch Seihen.

Man kann auch blosses Weizenmehl zu einem diken Brei kochen, dann etwas Zuker zusezen, und mit ganz wenig Hefe die Gährung erregen.

Eine andere Art, die noch bessere Hefe liefern soll, ist nachstehende: 12 Pfund Weizen- und 8 Pfund Gerstenluftmalz, beide gröblich geschroten, werden mit 25 Pfund lauwarmen Wassers übergossen, die Mischung gut umgerührt, 80 Pfund siedendes Wasser zugegossen, 3 Stunden bedekt stehen gelassen, dann geseiht, sobald sie auf 60 Pfund Flüssigkeit eingedunstet ist, $^1/_2$ bis 1 Pfund Hopfen hinein geworfen, das Einkochen bis ungefähr auf 50 Pfund oder weniger fortgesezt, neuerdings geseiht und bis zu 60 Grad erkalten gelassen. Ist dieses geschehen, so sezt man 12 Pfund Weizenmehl, die mit kaltem Wasser zu einem diken Brei angerührt wurden, hinzu, mischt Alles gut und bringt es durch einen Zusaz von 6 Pfund Hefe in Gährung. Diese Gährung ist in Einem, längstens in zwei Tagen geendet, und man erhält eine brauchbare Hefe, besonders für Branntweinbrenner.

Mit Malz, Pottasche und Weinstein.

Es werden 3 Pfund rein ausgesiebtes Malzmehl mit 6 Maß Wasser zu einem diken Brei gekocht; sobald die Mischung sich abgekühlet hat und nur noch lauwarm ist, werden 4 Loth gereinigte Pottasche, 1 Loth gereinigter Weinstein, und 4 Eß-

löffel voll gute Bierhefe eingerührt. Nachdem die Mischung an einem kühlen Ort gestanden hat, ist sie fertig und kann wie Hefe aufbewahret werden. Diese Verfahrungsart ist vielmal versucht und jederzeit zwekmäßig befunden worden.

Zwanzigstes Kapitel.

Ersparung der Hefe beim Brodbaken durch zwekmäßige Anwendung derselben.

Herr Jakob Stone in London hat ein Verfahren angegeben, um mit wenig Hefen viel Mehl in Gährung zu bringen, und selbes mit Nuzen ausgeübt. Er sagt: Wenn man einen Scheffel weißes Brod baken will, und nicht mehr als einen Theelöffel voll Hefe hat, so thut man das Mehl in einen Knet-Trog und macht ein Loch in die Mitte des Mehls, welches ungefähr 2 Maß Wasser fassen kann. Den Theelöffel voll Hefe zerrührt man gut in 3 Pfunden warmen Wassers, und gießt dieß in das Mehl. Von diesem wird dann so viel mit dem Hefenwasser angerührt, bis ein Teig entstanden ist, dieser wird mit trokenem Mehle bestreuet und eine Stunde stehen gelassen. — Während dieser Zeit gährt er so, daß das darüber gestreute Mehl durchbrochen ist. Dann schüttet man noch ein Pfund warmes Wasser hinzu, macht dam't einen Teig und läßt ihn 2 Stunden stehen, wo er dann nochmals gährt. Dann wird alles Mehl mit ungefähr 3 Pfund warmen Wassers zu einem Teig gemacht, und dieser 3 bis 4 Stunden stehen gelassen und dann wie gewöhnlich gebaken. Man erhält eben so gutes Brod, als wenn eine ganze Maß Hefe genommen worden wäre.

Das Wasser muß im Sommer 36°, im Winter 45° Reaumur haben. Ist der Teig weich genug, so knete man ihn zuerst mit dem trokenen Mehl und beide dann erst mit dem warmen Wasser; dieß trägt zum besseren Aufgehen bei. Der Erfinder beginnt seine Arbeit um 6 oder 7 Uhr des Morgens. Nach einer Stunde sezt er mehr Wasser hinzu, nach zwei Stunden noch mehr, gegen Mittag verarbeitet er den Teig und gegen 6 Uhr Abends bringt er ihn in den Ofen. Es zeigt sich hieraus, daß man mit wenig Hefen auch genug ausrichten kann, wenn man zweimäßig verfährt.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Anweisungen, Hefe künstlich zu machen.

1. Aus Malzabsud.

Man macht einen diken Malzabsud und stellt ihn an einen warmen Ort, damit er etwas in Gährung kömmt. Es sammelt sich wirkliche Hefe auf seiner Oberfläche, die abgenommen und gebraucht wird. Man sezt dann wieder frischen Malzabsud zu, und kann denselben so lange benüzen, bis er sauer wird.

Nach einer andern Art übergießt man zwei Theile Malz mit einem Theile lauen Wassers, läßt dieß eine Stunde einweichen, übergießt es dann mit eben so viel kochendem Wasser, gießt die entstehende Würze nach einer halben Stunde wieder ab, neuerdings heisses Wasser auf und macht auf diese Art noch ein- oder zweimal Würze. Die nun durch Aufguß erhaltene Würze läßt man, wie oben, gähren und sammelt die sich bildende Hefe.

Oder: Man sezt zu einem Absud von 1 Pfund Malz in 2 Maß Wasser 3 Pfund Zuker, läßt die Flüssigkeit 4 Tage gähren, vermischt sie dann mit einem gleich starken Malzabsud, zu dem kein Zuker gesezt wurde, läßt sie dann noch 2 Tage stehen und gebraucht sie dann. Man kann auch Hopfenabsud darunter gießen und diese Hefe wieder zur Erzeugung neuer brauchen. Sie erhält sich länger als gewöhnliche und macht das Brod besser aufgehen.

Diese Bereitungsart gab ein Deutscher, der Bäker Peter Storch in London an, und ließ sich darauf im Jahre 1803 ein Patent geben.

In Goslar hat man schon in früheren Zeiten auf diese Art Hefe gemacht, und da mag wohl der Bäker Peter Storch diese Kunst gelernt haben, ehe er nach London ging.

Uebrigens scheidet sich aus allen gährenden Flüssigkeiten gegen das Ende der Gährung Hefe aus, die der Bierhefe mehr oder weniger ähnlich ist. Johannisbeerensaft gibt mehr, als Traubensaft, weniger als dieser Kirschen- und Pfirschen-Saft, und sehr wenig Birn- und Aepfelsaft.

2. Aus Erbsenhülsen.

Die Bewohner der Seeküsten Persiens bereiten sich die nothwendige Hefe aus Erbsenhülsen auf folgende Art: Man stößt

sie, übergießt sie mit heissem Wasser und läßt sie eine Nacht oder länger an einem warmen Orte stehen.

Es bildet sich aus der Flüssigkeit ein Schaum, der sehr gute Hefe ist.

3. Mit Kohlensäure.

Man kocht Weizenmehl mit Wasser zu einem diken Kleister, und schwängert diesen durch Quirlen oder auf eine andere Art mit Kohlensäure. Bleibt bie Mischung an einem warmen Orte stehen, so wird sie am zweiten Tag stark gähren und am dritten schon Hefe seyn. Es scheint, daß hier die Kohlensäure verändernd auf den Kleber oder die mehligen Theile wirke, und dadurch die Bildung der Hefe bewirke. Sie kann auch zum Brodbaken gebraucht werden. Schwängert man Würze mit Kohlensäure, so erhält man eine gute Hefe zum Bierbrauen.

Die erste Art hat Heney im Jahre 1784 erfunden, und ein Arbeiter von Wilhelm Mason in England hat sich zuerst der zweiten Methode Anfangs zum Brodbaken, später zum Bierbrauen bedient. Zum Bierbrauen ist auch bloßes kohlensäurehaltiges Wasser hinreichend, die Hefe zu ersezen; so soll in Deutschland zu Königslutter im Braunschweigischen und zu Wildungen im Waldekischen mit dem dortigen kohlensäurehaltigen Wasser ohne Hefe Bier gebrauet werden.

Auch in London und Paris hat man neuerlich, dort mit künstlichem Selterwasser (Schweppés, Sodawasser), hier mit kohlensäuerlichem Wasser Bier gebrauet.

4. Aus Malz und Kali.

Man kocht 6 Quart Wasser gelinde mit 2 Hände voll geschrotenem Weizen- und Gerstenmalz; läßt den Absud bis auf 2 Quart einkochen, dann abkühlen und, wenn er lauwarm ist, einen Löffel voll reines kohlensaures Kali und eine Messerspize voll Weinstein zusezen. Bei dem Gebrauch wird die Mischung verdünnt.

5. Aus Weizenmehl, Eiweiß und Zuker.

Man bringt in einen leinenen Beutel 4 Hände voll Hopfen, kocht ihn im Wasser aus und theilt dann den Absud in 2 gleiche Theile. Noch warm vermischt man den einen in einem Baktrog mit etwas Sauerteig, dem zu Schaum geschlagenen

Weißen von 2 Eiern, und so viel Weizenmehl, als zur Bildung eines ordentlichen Brodteiges erforderlich ist. Alles wird gut geknetet und dann zugedekt. Ist es gut aufgegangen, so kann man den feinsten Teig damit in Gährung bringen, ohne daß er sauer wird, denn die Säure des Sauerteiges wird während der Gährung zersezt.

Damit diese Hefe nicht ausgeht, läßt man bei jedesmaligem Baken ein Stük derselben übrig und vermehrt es, indem man die andere Hälfte des Hopfenabsudes erwärmt, Zuker, Eiweiß und Weizenmehl mit dem Hefenstüke zusammen knetet und dann im Baktroge aufgehen läßt. In der Folge sezt man nur Weizenmehl zu.

Diese Hefe gab bereits der Chemiker Kunkel an. Sie würde damals vor 1700 von den Bäkern in Torgau angewandt, da die Hefe des dortigen süßen Bieres kein gutes Brod gab. Zu Thorn in Preussen wird ein ähnliches Gährungsmittel zu den Pfefferkuchen genommen, bei welchen man statt Zuker Honig nimmt.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Noch eine Vorschrift zur Bereitung einer Hefe, die man troknen und lange aufbewahren kann.

Man mische 3 Pfund Weizenmehl mit 24 Pfund Wasser, bringe dieses Gemisch zum Sieden und erhalte es so lange beim Feuer, bis es breiartig geworden ist; wenn es schon bis zum Lauwarmen abgekühlt ist, so sezt man zu 4 Loth gereinigter Pottasche (kohlensaures Kali), (am Besten aber nimmt man Weinsteinsalz), 1 Loth fein geriebenen Weinstein (Cremor tartari), sogenannten krystallisirten Weinstein, auch Weinsteinrahm genannt, und 8 Loth gute Bierhefe, rühre Alles wohl unter einander und erhalte es an einem mäßig warmen Orte 24 Stunden lang, nach welcher Zeit die Hefe gebildet ist. Um diese Hefe zu troknen und in diesem Zustande aufzubewahren, wird sie in einen Sak von grober Leinwand gegossen; man läßt das Wasser ablaufen, preßt den Inhalt gelinde, um noch mehr Feuchtigkeit davon zu trennen, nimmt den Hefenkuchen heraus, und troknet ihn an der Sonne oder in der Nähe eines geheizten Ofens allmälich. Diese Hefe ist sehr ergibig und wieder auf eben die Art leicht zu vermehren.

Drittes Buch.

Gottlob, es ist vollbracht! Von allen Seiten fliessen
Des Wohlstands Quellen mir in's Haus herein.
Nun will ich erst recht froh des Lebens Rest genissen —
Und dazu bau' ich mir ein — Gläschen Wein!

Erstes Kapitel.

Lob und Nuzen des edlen Weinbaues.

Es schuf Natur wohl ohne Zweifel
Ein Gläschen Wein für jeden lieben Sohn,
D'rum fragt mit Recht manch armer Teufel:
Wer trinkt denn täglich meine Portion?

Der den Vers gemacht hat, ist kein Bauer gewesen. Ein solcher müßte sich über seine Frage: Wer trinkt denn meine Portion? nur waker schämen, wenn ihm dabei einfiele: Wer baut denn — meine Portion? — Wer baut denn meiner vielschlündigen Familie ihre Portionen? — Denn unter vielen tausend Bauern in unsern Gegenden ist nicht Einer, der nur eine einzige Rebe auf seinem oft über hundert Tagwerke haltenden Grundeigenthume aufweisen könnte.

Vor dem dreißigjährigen Kriege ist sehr viel Wein in Deuschland gebaut worden, wie man aus den alten Chroniken und Steuerregistern ersehen kann.

Nach dem dreißigjährigen Kriege soll der Mangel an Menschen Schuld gewesen seyn, daß der Weinbau so vernachläßiget worden ist, da er mehr Bearbeitung, als das Getreide, erfordert. Auch mögen hauptsächlich die Vortheile des Kleebaues und der Stallfütterung einige Zeitlang alle Aufmerksamkeit der neueren Zeit an sich gezogen haben. Nach und nach sieht und sehnt man sich aber mehr oder weniger doch jezt wieder von allen Seiten nach der edlen Rebe, um so mehr, als man nicht zu läugnen vermag, daß gegen allen andern Ertrag der Wein den stärksten gibt. Freilich muß es ein Eigenthümer seyn, der ei-

nige Mißjahre ertragen kann; aber kommt dann eine volle Ernte, so ersezt diese es reichlich. Es ist ein altes Sprichwort: eines guten Jahres wegen sieben Jahre hindurch den Wein zu bauen.

Uebrigens hat man bei uns gar nicht nöthig, durch den Weinbau dem Getreidebau nur eine Handbreit Erde zu entziehen, da wir so manchen leeren Sandberg haben, der nicht einmal Gras für das Vieh trägt. — Dieser könnte in den fruchtbarsten und reichsten Wein-Berg umgewandelt werden und für sich selbst schon Weib und Kinder ernähren, wo dann alle übrige Gutserträgniß rein auf die Seiten gelegt werden könnte.

Freilich ist Dieses nicht so zu verstehen, als würde der Lebensunterhalt gerade genau Jahr für Jahr und Zug für Zug vom Weinbaue allein erwartet werden können. Nein! Der Wein hat, wie gesagt, manches Mißjahr. Während dieser Zeit nun müßte der Bauer allerdings von den übrigen Gutserträgnissen borgen. Aber er borgt diese nur als Vorschuß, bis sein Wein wieder geräth und ihm diesen Vorschuß sammt Interessen reichlich zurük gibt.

Wie mancher Bauer hat das ganze Haus voll Kinder. Diese wachsen heran, und wollen ein Heirathgut. Aber der Bauer weiß sich keines zu ersparen. Ein Solcher überweise seinen Kindern nur einen unbenüzten Sandhügel zum Weinbau und zur — Bienenzucht. Auch das nöthige Holz zu den Weinpfählen kann an den Sandbergen an der Nord- und Ost-Seite in Menge und schnell mit angebaut werden, wenn man Akazien-Samen baut oder junge Akazien sezt. (Beide sind in Frauendorf zu haben.) Diese wachsen äusserst schnell, liefern ein sehr dauerhaftes Holz, und schlagen, wenn man sie alle 3 Jahre dicht an der Erde abhaut, immer zahlreicher aus der Wurzel aus. Von 50 solchen Stämmen kann man alle 3 Jahre wohl 6000 Ausschläge als Pfähle gebrauchen, wie in Frankreich allgemein geschieht. Die Söhne sollen ein kleines Häuschen, nur worin man bei Nacht etwa die Wache halten kann, hinbauen. Da läßt sich ein Heirathgut gewinnen — etwas aus Nichts erschaffen!!

Freilich müssen die Kinder dazu vorerst auch die erforderlichen Kenntnisse haben. Dafür aber will ich eben hier sorgen, wenn nur der Vater auch früher seine Pflicht erfüllt und die Kinder fleißig zur Schule geschikt hat, damit sie ein Buch lesen mögen.

Thut aber auch bei uns der Wein gut?

Ja wohl, thut er gut, wenn man Arten wählt, die gut thun. Hierin aber liegt eben das Uebel, daß die Leute oft an solche Arten vergebliche Arbeit verschwenden, die in unserm Klima nur in den heißesten Jahrgängen tragen; und daß sie nicht jene bessern Arten kennen, die auch in unsern mittelmäßigen Sommern reichliche Ernten liefern, als z. B. die Jakobs-Traube, Gutedel, Ruländer u. dgl.

Man möchte fragen: ob denn auch die altjährigen Wein-Bauer in Franken, in Württemberg ꝛc. durch ihren Weinbau so enorm reich seyen? Und da muß ich leider antworten: o nein! denn auch dort macht man Fehler über Fehler, vorzüglich dadurch, daß man seit 20 Jahren so ganz ungeeignete Weinreben, als: die sogenannten Welschen, die ungarischen Trauben (Puzscheeren), pflanzt und noch immer vervielfältigt, weil sie in glüklichen Herbsten einen ungleich reichlicheren Ertrag gewähren, als die früher einheimischen edlen Sorten der Traminer, Klevner, Veltliner, Ruländer, Elben, schwarzen Gutedel u. s. w.

Ohngeachtet man die Erfahrung seit vielen Jahren gemacht hat, daß die gegenwärtig gepflanzten Arten nur unter besseren Himmelsstrichen einen dauerhaften und gewürzreichen Wein gewähren, bei uns aber nur ausnahmsweise — und in ganz glüklichen Jahren zu gehöri er Reife kommen, in der Regel aber einen sauren, für den Ausländer ganz ungenießbaren Wein abgeben: so wurde doch diese Anpflanzung ungeeigneter Rebsorten bis jezt fortgesezt, nur erst gegenwärtig erkennen die verständigern Württemberger ihren Mißgriff und rotten die fremden, schlechten Sorten wieder aus.

Wenn nun in einem Lande, wo seit unfürdenklicher Zeit Weinbau getrieben wird, noch solche Mißgriffe geschehen, so kann man wahrlich in einem Lande wie in Altbayern keine Lobrede auf den Weinbau vorfinden. Aber nur Muth! Man darf bei schlechtem Erfolg und Verarmung der auswärtigen Weinbauer nicht dem Weinbau die Schuld geben, sondern muß diese den Weinbauern zuschreiben. Ihre Voreltern bauten edle Arten, die viel Riechstoff, Aroma-Bouquet hatten, und zogen die Güte der Menge vor. Ihre Enkel sind hievon abgewichen. Und warum? Der allgemeine Geist der Plusmacherei ergriff den gemeinen Weinbauer, und dabei ging die innere Güte zurük. Das

macht der neue ökonomische Sinn. Sie trachten nur nach viel — wässerigen Arten und sahen diesen Fehler nach einer Erfahrung von einer langen Reihe vor Jahren erst ein.

Wir sehen nun die gemachten fremden Fehler als so viele Warnungstafeln vor uns, und können mit getrostem Muthe zum Werke schreiten. Man sehe auf die thätigen, wakern Oesterreicher! Nach einer wahrscheinlichen Berechnung werden in dem österreichischen Kaiserstaat jährlich bei guter Ernte 66 Millionen Eimer Wein gewonnen und davon im Land 59 Millionen verbraucht. Der im Ausland abgesezte soll an Werth 79 Millionen Gulden Silbergeld jährlich betragen. Der Verbrauch in der Stadt Wien beträgt monatlich 64,000 Eimer. Im Ganzen sind 230 geographische Quadratmeilen mit Reben bepflanzt, also von 12,055 Quadratmeilen der 53ste Theil.

Weinbau gibt eine gesunde, aufgewekte und, wie durch keine andere Feldwirthschaft, ungemein zahlreiche Population. Man darf bestimmt annehmen, daß ein Distrikt Weinlandes beinahe noch einmal so viele Menschen beschäftige und ernähre, als ein gleich großes Getreide- und Wald-Land.

Und diese doppelte Anzahl Menschen hat dennoch ihr Auskommen, wenn unter mehreren ungünstigen Jahren nur ein Einziges segenreiches eintritt!! — In welchen Wohlstand müßte erst ein Bauer kommen, der im rechten Verhältnisse den Akerbau mit dem Weinbau theilte!! Das kann in Bayern jeder Bauer. Unser Klima, das vor 800 Jahren noch vor Eis strozte, und Auerochsen, Wölfe und Bären beherbergte, wird noch alle Jahre milder durch die Ausrottung der Wälder und Austroknung der Sümpfe. Wir spüren Dieses merklich nur in einem Zeitraum von 10 Jahren!

Weinbau, Obstbaumzucht — Bienenzucht, sollen als wahre Goldgruben um so dringender benüzt werden, als die vielen deutschen Auswanderer nunmehr in Ungarn und Rußland so viel Getreide bauen, daß wir in Zukunft eher von dorther eine Einfuhr erwarten können, (wie auch schon wirklich der Fall war,) als daß wir daran denken dürfen, wieder eine Getreide-Ausfuhr, wie in alten Zeiten, zu bekommen. Die alten Zeiten sind vorbei!

Wer es mit sich und seiner Nachkommenschaft gut und redlich meint, der folge meinen Winken. Herzlich gut meine ich es.

Dabei will ich den Weinbau hier so kurz und deutlich lehren, daß auch Derjenige, der bisher noch keinen Handgriff davon versteht und keine Rebe je in die Hand gebracht hat, in kürzester Zeit der geschikteste und reichste Weinbauer seyn kann.

Zweites Kapitel.

Von der zum Weinbau geeignetsten Lage.

a) auf Bergen.

Der Weinstok ist ein Kind der Sonne und ist gerne im Angesichte seiner Mutter. Je eher deßwegen ein Weinberg des Morgens erquikenden Sonnenschein bekommt und dadurch vom Thaue und der Nässe der Nacht befreiet wird, und je länger derselbe in den Abend die Sonne genießen kann: desto vortheilhafter ist seine Lage. Zugleich soll die Lage nicht zu nahe an Wäldern, nicht an Bächen und Morästen seyn; denn die Wälder geben zu viel Schatten, Bäche und Moräste führen Nebel und Reife mit sich. Wärmere Gegenden bringen einen viel besseren Wein, als kältere.

Wer einen gegen Mittag gelegenen Hügel oder Berg hat, der sich zum Getreidebau nicht schikt, kann ihn in den trefflichsten Weinberg umschaffen. Der Boden darf sandig seyn, nur nicht naß oder lehmig. Ein gelindes, trokenes, mit grobem Sand oder Kies vermengtes Erdreich ist hinlänglich.

Ist dieser Berg noch nicht früher mit Reben bepflanzt gewesen, und hat man eine Auswahl in der Lage, so wähle man dergestalt, daß der Weinberg gegen die rauhen Nordwinde durch Anpflanzung hochwachsender Bäume geschüzt werden kann. Dazu eignen sich Linden, italiänische Pappeln, Roßkastanien, Akazien oder auch — Obstbäume.

b) auf Ebenen.

Wer in der Ebene Weingärten anlegen will, muß mit mehr Sorgfalt, als in Bergen, auf Lage und Boden Rüksicht nehmen. Ganz niedrige Lagen, die im Herbst und Frühling der Ueberschwemmung ausgesezt sind, sollte man gar nie wählen. Hingegen darf und soll man zum Weinbau auf der Ebene den schlechtesten Boden wählen, weil in einem guten Boden der Weinstok zu stark wachsen möchte, wodurch die Trauben wässerig, auch später zeitig werden, als in einem magern Boden. Vor-

züglich würden sie auch durch den zu geilen Wachsthum leichter erfrieren. Der Weingarten bedarf deßhalb des Schuzes an der Nordseite noch mehr, als der Weinberg.

Der Weinstok für sich wurzelt und wächst zwar gar leicht, und trägt Früchte im leichten und schweren Boden, in Kies, Sand, Steinen und Felsen, wenn er nur etwas Erde hat; allein die Güte seiner Früchte und deren Menge hängt von der Beschaffenheit des Bodens hauptsächlich ab. Mittler, starker, wenn auch mit Steinen vermischter Grund ist der vorzüglichste. Der Weinstok erfordert Wärme. Wenn nur Steine vorhanden sind, welche durch die Sonne den Tag über erwärmt werden, so halten sie nicht nur des Nachts das Erdreich warm, sondern verdoppeln überhaupt die Hize. Niedrige, auf der Erde gezogene Weinstöke geben daher einen bessern Wein, als die hochrankenden, weil sie länger die Wärme genießen, die von der Erde zurükprallet, und hauptsächlich auch der streichenden Luft nicht so ausgesezt sind.

Drittes Kapitel.

Von der Bearbeitung des Bodens zum Weinbaue.

Das Hauptgeschäft bei der ersten Anlegung eines Weinberges ist das Umgraben oder Umstürzen des Erdreiches. Man nennt dieses mit Einem Worte das Rigolen (an einigen Orten das Rotten).

Dieses Rigolen muß vor Winter vorgenommen werden, damit das Erdreich durch den Frost mürbe werde und auch die Winter-Feuchtigkeit einziehe, welche zum Wachsthum der Reben durchaus sehr nothwendig ist. Dabei muß man das Oberste zu unterst, und das Unterste zu oberst kehren, und zwar so, daß die untere Erde auf zwei Schuh Tiefe oben hin zu liegen komme, die obere bessere aber hinunter gebracht werde. Die besten Vortheile hiezu sind im ersten Theil Simon Strüf beschrieben.

Nur ist hiezu noch zu bemerken, daß man bei dem Rigolen der Berge, wenn man sie in ihrem vorigen Abhange erhalten will, oben, und nicht unten anfangen müsse. Denn dadurch wird der Hügel in seinem Abhange möglichst erhalten, da ohnehin die Erde sich nach und nach herunter zieht. Wollte man aber den Abhang etwas sanfter machen, als er zuvor war, so müßte man mit dem Rigolen unten anfangen.

Dieses Rigolen ist aber eine so wichtige Sache, daß ich Jedem rathe, diese Arbeit, wenn er sie nicht selbst verrichtet, nur rechtschaffenen Männern, die dieses Geschäft verstehen, anzuvertrauen, indem das Rigolen der Berge wegen Steinen und dergl. immer schwieriger als in der Ebene ist.

Sollte aber Jemand schon einen Weinberg besizen, der Alters halber oder wegen anderer Umstände abgängig wird, so würde ich Demselben rathen, die alten Stöke aushauen zu lassen, und den Plaz einige Jahre zu Getreide, Futterkräutern oder Hak-Früchten zu benüzen. Ist der Weinberg aber nicht gut mit sonstigen Sachen zu benüzen, so verfahre man auf folgende Art: Nachdem die alten Stöke ausgehauen sind, wird der Plaz umgestochen oder geakert, dann mit deutschem Kleesamen besäet, und, mit Rüksicht auf die Eigenschaft des Bodens, mit Gerste, Roggen oder Haber dünn untersprengt. So zieht man den Nuzen von der Getreidefrucht, sey er auch gering; dann jenen des Klee's, welcher nachher im dritten Jahre durch das Rigolen in die Tiefe gebracht wird. Dieses gibt die vortrefflichsten Wein-Berge.

Ewiger Klee (Luzerner-Klee) ist, wegen seiner den Boden ausmergelnden Eigenschaft nnd zu tiefen Einwurzelns, nicht zu empfehlen.

Erlauben die Lage und Umstände aber auch diese dreijährige Ruhe nicht, sondern ist man genöthiget, den Weinberg sogleich wieder anzupflanzen, so ist es fast nöthig, einen Schuh tiefer als das erste Mal zu rigolen. Wenn also das erste Mal zwei Schuh tief rigolt worden ist, so muß dieses Mal drei Schuh tief rigolt werden. In diesem lezten Falle ist jedem Weinbergsbesizer zu rathen, das Jahr vorher die besten alten Stöke auszuzeichnen und bei dem künftigen Rigolen stehen zu lassen. Die Erde darf aber um die Stöke herum nicht unrigolt bleiben.

Man sieht oft mit Bewunderung, wie auf diese Art ganz alte, abgängige Stöke wieder verjüngt werden, und troz der jungen Stöke die vortrefflichsten Trauben tragen. Sollten sich bei dem Rigolen eines Berges, der noch nie Reben getragen hat, große Steine vorfinden, und der Berg geeignet seyn, ihn mit Mauern zu durchziehen, so werden die größern Steine dazu benuzt. Die kleinern aber, welche zu diesem Zweke nicht gebraucht werden können, suche man zu versenken. Es versteht sich, daß in diesem Falle tiefer, als an andern Stellen, wo

keine Steine sind, rigolt werden muß. Diese kleinen Steine sind nicht nur nicht schädlich, sondern, wie schon S. 176 gesagt worden, sogar nüzlich.

Viertes Kapitel.

Von Ausmessung und Eintheilung der Reihen und Stöke.

Ist nun der Weinberg oder Weingarten rigolt und die Zeit zur Anpflanzung (November) vorhanden, so muß der ganze zum Weinbau zubereitete Plaz in Reihen eingetheilt werden, damit man inne werde, wie viel Sezreben man nöthig habe.

Der Wachsthum der Reben pflegt in den Bergen selten so stark zu seyn, als in der Ebene. Daher möchte auf Bergen zur allgemeinen Regel anzunehmen seyn, daß jede Reihe 4 Schuhe von der andern, jeder Stok aber 3 Schuhe von dem andern entfernt gesezt werden soll. Dagegen auf Ebenen, wo guter Boden ist, kann die Entfernung sowohl der Reihen als Stöke beiderseitig 4 Schuhe seyn.

Die Reihen werden von Mittag gegen Mitternacht gemacht (und nicht wie bisher von Morgen gegen Abend). Hier scheint nun die Sonne in den Mittagsstunden durchweg schön in die Reihen und erwärmt den Boden; die Trauben aber bekommen die volle Morgen- und Abend-Sonne.

Sind die Reihen alle mit einer Schnur abgemessen, und durch einen Riß mit einer Haue, oder durch eingestekte kleine Stäbe bezeichnet, so mißt man nun auch aus, wie viele Stöke man braucht. Man darf hier nur ausmitteln, wie viele Stöke in der ersten Reihe Plaz haben, so hat man es bei allen übrigen nicht mehr nöthig, weil auf jede der übrigen, vorausgesezt, daß alle gleich lang sind, eben so viele kommen, und so kann man aus der Zahl der ersten Reihe auf der Stelle berechnen, wie viele Stöke man für alle Reihen braucht.

Fünftes Kapitel.

Von der Auswahl der Traubenarten.

Daß es nicht bloß auf die Lage und den Boden, sondern auch hauptsächlich auf die Auswahl der für unser Klima geeigneten und nach ihrer innern Güte zu berüksichtigenden Trauben

ankomme, haben wir schon im ersten Kapitel S. 171 — 172 berührt. Wir wollen hier ausführlicher davon handeln.

Unter mehr als 2000 (!!) Arten, welche unter Graf Chaptal in den Gärten des Pater Luxemburg gezogen wurden, sollte man glauben, die Wahl recht im Ueberflusse zu haben. Und doch ist es schwer, daraus gerade für diesen Unterricht die besten zu bestimmen. Doch, wir wollen sicher gehen.

Der gelbe oder weiße Gutedel verdient für kalte Gegenden, wo bisher noch kein Wein gebaut worden ist, wohl den ersten Rang. Als Tafeltraube ist er allgemein beliebt; der Wein wird lieblich und gut für jene Gegenden, wo man ohnehin weder auf Geist noch Dauer rechnen kann.

Die zweite zu empfehlende Art ist der Ruländer. Die bei ihrer Reife ins Grauröthlich spielenden, mittelmäßig großen Trauben haben einen milden, süßen Geschmak, und zeitigen frühe.

Die dritte ist die Früh-Möhrlein, die auch unter dem Namen Jakobstraube bekannt ist, und als kleine Traube mit gedrungenen schwarzen Beeren dem Weine eine schöne Farbe gibt und ebenfalls frühe reift.

Für wärmere Gegenden, z. B. am Rheine, haben sich der Rüßling und Traminer zu $^{3}/_{4}$, dann der Ruländer und Gutedel zu $^{1}/_{4}$ der ganzen Pflanzung als die tauglichsten erhalten. Der Traminer gibt dem Weine, wie man sich dort ausdrükt, viel Feuer; der Rüßling Dauer; der Ruländer und Gutedel aber den milden Geschmak.

Der ärmere Theil der Weinbauer, und fast alle Diejenigen, die den Wein als Most verkaufen, pflanzen Brüh-reiche Arten, ohne sich um die Güte zu bekümmern, z. B. Oesterreicher, Gutedel, Ruländer, und wenig oder gar keine Rüßling oder Traminer.

Beim Verfasser in Fraueudorf sind nicht bloß alle oben genannten, sondern auch viele andere auserlesene Arten ächt und billig zu haben, so wie daselbst überhaupt für Bayern eine Haupt-Industrie-Rebschule im Werden ist.

Sechstes Kapitel.

Von der Erziehung und Vermehrung junger Weinstöke.

Die Erziehung und Vermehrung geschieht auf dreierlei Art:

1) durch Steklinge (Blindhölzer),
2) durch Ableger und Absenker,
3) durch Samen.

1) Die Vermehrung durch Steklinge.

Die Steklinge oder Blindhölzer sind nichts Anders, als starke, im vorigen Jahre reif gewordene Reben, die man von einem erwachsenen Stoke herabschneidet und, auf unten folgende Art zubereitet, für sich allein in die Erde stekt, wo sie dann Wurzeln fassen und selbstständige Stöke werden.

Wer selbst keine alte Stöke hat, muß sich um solche Reben bei einem rechtschaffenen Manne, der einen oder mehrere Stöke oder, wenn man in's Große trachtet, gar einen Weinberg hat, bewerben. Am Besten ist es, wenn man diese Reben vor dem Eintritt des strengen Frostes abschneidet, damit man versichert ist, daß sie vom Froste nicht beschädigt worden sind. Schneidet man sie ab, so muß es geschehen, ehe sie zu stark in Saft treten.

Der Umstand, ob an diesen abgeschnittenen Reben auch ein altes (vorjähriges) Holz sich noch befindet oder nicht, gibt den daraus werdenden Steklingen zweierlei Namen, und man nennt sie entweder: a) Saumreben; oder b) Schnittlinge.

Eine Saum-Rebe

stellt nachfolgende Zeichnung a vor:



Sie mag ihren Namen wohl daher haben, weil sie, wie man am untern Ende sieht, mit Gewalt von dem alten (vorjährigen) Holze abgerissen wird, und daher gleichsam ein kleiner Saum des alten Holzes daran bleibt.

Dagegen

ein Schnittling

wird durch diese Figur b bezeichnet:



Diese mag ihren Namen daher haben, weil sie vom obern Theil einer vom Weinstok getrennten Rebe abgeschnitten wird. — Die Winzer geben den Saum-Reben einen Vorzug vor den Schnittlingen, und zahlen sie auch im Ankauf etwas theurer, weil sie glauben, daß sie besser als die Schnittlinge sich bewurzeln, wiewohl ich nach meiner Erfahrung hierin keinen gar zu beträchtlichen Unterschied gefunden habe. Genug: man erhält bei nachstehender Verfahrungsart aus beiden Arten neue Stöke.

Es werden nämlich aus den vom alten Stok abgeschnittenen Reben mehrere kleinere (kürzere) Stükchen zu 1 ½ Schuh Länge gemacht. (Es kommt jedoch auf ein paar Zoll länger oder kürzer nicht an.) Im Abmessen und Zuschneiden ist immer der linke Arm, worin man ohnehin die Reben während des

Beschneidens hält, vom Ellenbogen bis vorne an das Handgelenk, oder bis zum Daumen, nachdem es sich nach dem vorhandenen Augen schikt, mein Maßstab. — Den obersten Schnitt an diesen Steklingen macht man 1/4 Zoll vom Auge aufwärts, weil dieses sonst leicht austroknet; den untersten macht man etwas näher gegen das Auge, jedoch nicht gar zu nahe, weil das unterste Aug in der Erde als Wurzel ausschlagen muß. So wäre z. B. bei den vorstehenden beiden Zeichnungen das unterste Ende an der Saumruthe (a.) ganz recht geschnitten, dagegen aber an dem Schnittling (b.) der Schnitt zu n a h e an das unterste Aug gemacht. Reben, woran die Augen sehr weit auseinander stehen, sind die schlechtesten; erfrorne, so wie die obersten gegen die Spize hin, dürfen gar nicht genommen werden. Auch soll man keine solche Reben nehmen, welche gar zu dik sind und die Augen weit von einander stehen haben, sondern solche, die stökig sind, kurze Augen und kein dikes Mark haben. Zudem hat man Acht zu geben, daß die abgeschnittenen Reben nicht der Luft, Sonne, oder der Ofenwärme ausgesezt werden, damit sie nicht austroknen.

Diese — so hergerichteten Schnittlinge kann man entweder auf gut zugerichteten Gartenbeeten auf 1/2 Schuh weit von einander stehenden Reihen, Einen vom Andern 2 Zoll weit auseinander, etwas schief einlegen, und 1 oder 2 Jahre lang, wie junge Bäumchen in einer Baumschule, groß ziehen, da sie dann zu „W u r z e l r e b e n" heranwachsen; oder man sezt sie sogleich auf ihren bleibenden Standort so tief, daß das oberste Aug Federkiel-dik mit lokerer Erde bedekt ist. Wir werden später das Weitere darüber noch sagen.

2. Die Vermehrung durch Ableger oder Absenker

macht man auf die Art, daß man von den erwachsenen Weinstöken die einjährigen Reben dergestalt zur Erde biegt, daß sie, wenn sie mit Erde bedekt sind, mit einem Auge über der Erde stehen. Hiezu macht man eine etwa 1 1/4 Schuh tiefe Grube, schneidet die Rebe oben gegen die Spize bei einem guten Auge ab und legt die Rebe nun so in die Grube, daß 2 bis 3 Augen in die Erde zu liegen kommen. —

Damit sie mit dem obern Ende gerade in die Höhe steht, hält man sie mit einer Hand in die Grube, und zieht mit der andern gute lokere Erde darüber, welche man dann mit dem

Fuße festtritt, damit die Rebe nicht aus ihrer Lage komme. Man kann die Rebe auch mit einem hölzernen Haken in die Grube befestigen, und es hält dann Alles viel sicherer. — Die ganze Grube macht man nicht gleich voll Erde, sondern nur so voll, als zur Befestigung der Rebe nöthig ist, legt über diese Erde etwas kurzen verfaulten Mist, und darüber so viel Erde, daß die Grube voll wird. Der Dung ist aber gar so sehr nothwendig nicht; denn wenn die Erde nur nicht zu troken und mager ist, so wächst der Absender ohnedem. Das Einsenken kann im Herbste und Frühjahre geseyen. Gewöhnlich bewurzelt sich dieser Absenker im nächsten Sommer und Winter sehr gut und kann im folgenden Frühjahre schon von dem Mutterstamm abgenommen werden. Bei dem Abnehmen und Versezen schneidet man das Holz von der alten Rebe dicht an den neuen Wurzeln weg. Bei dem Versezen muß die Grube so gemacht werden, daß man den ganzen bewurzelten Theil, ohne Wurzeln wegzuschneiden, in die Erde legen kann. Doch, wir werden auch darüber das Weitere später noch sagen.

3. Die Vermehrung durch Samen.

Man kann den Weinstok auch aus Samen erziehen. Diese Art paßt aber mehr für Weinschulen. Sie ist Erstens langwierig, und man ist Zweitens nicht immer gewiß, ob man aus Samen auch ächt jene Arten erhält, die man ausgebaut hat.

Siebentes Kapitel.

Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Steklingen (Blindhölzern).

Hoffentlich werden selbst solche Leser, welche noch gar nie mit Weinbau umgegangen sind, bisher nichts Schweres an der Sache gefunden, und meinen Unterricht wohl und leicht begriffen haben.

Wir haben bisher von der Lage, von Verbesserung des Bodens, von der Bildung der Reihen, und von Auswahl der Traubenarten gesprochen.

Die Leser wissen auch aus dem vorigen Kapitel, daß man die Weinstöke entweder aus Steklingen (Blindhölzern) oder Ablegern (Absenkern) vermehren kann. Weil aber die Vermehrung durch Leztere in's Große nicht überall ausführbar ist,

indem man dazu schon mit einer großen Menge alter Stöke versehen seyn müßte, so wählt man nothwendig und gewöhnlich:

Die Vermehrung durch **Steklinge** (Blindhölzer).

Da man diese nicht allemal in einer eigenen Rebschule vermehren kann oder will, so sezt man sie dann ohne Weiters gleich hinaus in den Weinberg auf ihren bleibenden Standort.

Wenn, wie Seite 180 erwähnt worden ist, die Reihen schon ausgemessen und durch Stäbe bezeichnet sind, so muß man an den Stellen, wo die Steklinge in die Erde kommen sollen, ein Loch machen — so tief, als die Steklinge lang sind. **Weit** — dürfen diese Löcher eben nicht seyn, weil der Boden schon durch das Rigolen seine gehörige Lokerheit erlangt hat. Nur ist zu merken, daß, was ebenfalls Seite 178 schon hätte angeführt werden sollen, die Löcher der einen Reihe gegen die der andern in's Verband (**Quincunx**) gemacht werden müssen, wie Dieses zur Baumsezung im ersten Theile Simon Strüf gelehrt worden ist, nemlich so:

0 0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0

0 0 0 0 0 0 0 0

Zur Verfertigung der Löcher bedient man sich einer gewöhnlichen Stechschaufel, aber keines hölzernen Stekholzes.

Herr Pfarrer Krämer zu Klingenmünster im Rheinkreise hat in der Bauernzeitung Nro. 36 vom Jahrgange 1822 einen eigenen Weinsezbohrer angerathen, weil durch selben die Erde nicht wie beim Sezholz **gepreßt**, sondern **ausgehoben** und dem Wachsthum der Wurzeln des Steklinges mehr Lokerheit verschafft wird. Dieses wird aber auch durch die Schaufel bewirkt. Nur vor dem Sezholze warne ich, weil Dieses beim Eindringen in die Tiefe die Erde vom Rande des Loches an bis zu unterst nach den Seitenwänden **preßt** und den Wachsthum der Wurzeln erschwert. Sind die Löcher mit der Schaufel tief genug gegraben, so geht eine Person voraus und wirft in jedes Loch 2 Steklinge — (damit doch einer davon gewiß anwachse. Wenn **Beide** wachsen, wird einer davon später wieder herausgenommen, wovon wir in der Folge mehr hören werden.)

Dieser ersten Person folgt eine zweite auf dem Fuße nach, nimmt die Steklinge in die Hand und sezt sie so ein, daß sie im Loche unten ½ Schuh, oben aber nur 1 Zoll weit auseinanderstehen. Denn würden sie unten zu nahe beisammen eingesezt, so könnte man später, wenn beide gewachsen seyn sollten, und der eine wieder herausgenommen werden muß, dieses nicht ohne die Wurzel zu beschädigen.

Nebstdem hat der Sezer zu beobachten, daß die obersten Augen des Steklings genau nur Federkiel-dik mit lokerer Erde bedekt werden.

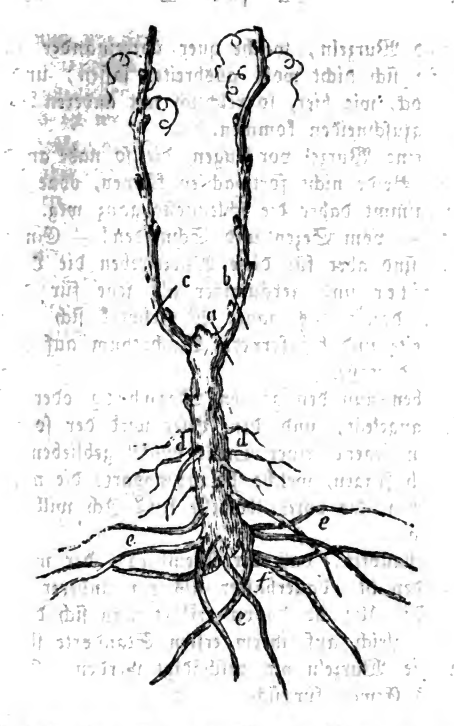
Dieses Einsezen kann zwar im Herbste und Frühjahre geschehen; doch ist die Herbst-Pflanzung vorzuziehen.

Achtes Kapitel.

Von der Anpflanzung des Weinbergs mit Wurzel-Reben.

Wollte und könnte man aber, um früher zu einem tragbaren Weinberg zu kommen, sich gleich eine hinlängliche Anzahl Wurzelreben verschaffen, so dürfte man damit auf die nemliche Art, wie mit den Steklingen verfahren, mit dem einzigen Unterschiede, daß, weil man hier schon bewurzelte Gewächse in der Hand hat, wo man das Zurükbleiben derselben nicht zu besorgen hat, nur Ein Stük in jedes Loch kommen darf. — Auch ist es bei diesen nicht nöthig, daß das oberste Aug mit Erde bedekt werde, vielmehr, wenn die Wurzeln schön sind, sezt man sie nicht tiefer als bis unter das junge Holz, welches sich, wenn diese Absenker zwei Jahre alt sind, gewöhnlich bereits zum Kopf gebildet hat. Dieses obere junge Holz, dann die schadhaften Wurzeln, oder solche, welche quer übereinander liegen, so wie diejenigen, welche flächer als ½ Schuh tief in die Erde zu stehen kämen, müssen weggeschnitten werden.

Folgende Abbildung wird das Gesagte mehr verdeutlichen:



a —, das obere Ende der Wurzel-Rebe, zeigt zwei rechts und links ausgetriebene junge Reben.

b und c zeigen die Stellen, wo das obere junge Holz weggeschnitten werden muß. Es wachsen sodann aus den stehengebliebenen untern Augen im künftigen Jahre auf beiden Seiten neue Reben. Wäre jedoch der ganze Stok nicht sehr gut bewurzelt, so ist nothwendig, daß von den obigen zwei jungen Reben nur Eine gelassen werde. In diesem Falle wird eine Rebe bei a, wie durch den Strich angedeutet ist, glatt am alten Holze, die andere aber, wie bei c angezeigt ist, ober dem ersten Auge weggeschnitten.

dd sind die obern Wurzeln, welche flächer als ½ Schuh tief in die Erde zu stehen kämen und, wie gesagt, weggeschnitten werden müssen.

eee sind Wurzeln, welche quer übereinander liegen, und die, wenn sie sich nicht wohl ausbreiten lassen, und besonders wenn der Stock, wie hier, so reichlich mit anderen Wurzeln versehen ist, wegzuschneiden kommen.

f stellt eine Wurzel vor Augen, die so nahe an der andern steht, daß sie Beide nicht fortwachsen können, ohne sich zu schaden. Man nimmt daher die schlechteste ganz weg.

Dieses — vom Sezen und Schneiden! — Ein ganz anderer Umstand sind aber für diese Wurzelreben die Löcher, welche hier weiter und geräumiger als jene für die Steklinge seyn müssen, damit das ganze Wurzelwerk sich schön in der Runde ausbreite und bei fernerm Wachsthum auf keinen zu festen Widerstand stoße.

Wir haben nun den ganzen Weinberg oder Weingarten glüklich angelegt, und dem Leser wird der so klare Unterricht kaum an irgend einer Stelle dunkel geblieben seyn. Nur möchte er noch fragen, welche Pflanzungsart: die mit Steklingen oder Wurzelreben, die vortheilhafteste sey? Ich will darüber nur Weniges sagen.

Man behauptet, daß der Weinberg, der mit Steklingen angelegt worden ist, dauerhafter als ein anderer mit Wurzelreben sey. Die Ursache davon erklärt man sich dadurch, daß die Steklinge gleich auf ihrem ersten Standorte stehen bleiben, und daher die Wurzeln nie beschädigt werden. Dieser Grund hat allerdings Etwas für sich.

Die Anpflanzung durch Wurzelreben hat aber darin ihre Vorzüge, daß

Erstens ein solcher Weinberg ein Jahr früher tragbar wird.

Zweitens von den Wurzelreben selten eine zurükbleibt, und der Weinberg deßwegen mehr Gleichheit bekömmt, als wenn man im zweiten Jahre nachsezen (nachbessern) muß.

Wir wollen nun sehen, was wir für weitere Arbeit im Weinberge haben.

Neuntes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im ersten Jahre.

Wir haben bei der Pflanzung der Steklinge (Seite 184) bemerkt, daß dieselben Federkiel-dik mit lokerer Erde bedekt werden müssen. —

Wenn nun im Frühjahre die Zeit kommt, daß gewöhnlich die Rebstöke auszuschlagen anfangen, so ist es Zeit, in seinem Weinberge nachzusehen, ob die mit feiner Erde bedekten Augen nicht ebenfalls zu wachsen anfangen. Bemerkt man Dieses, so müssen alle Stöke, mit der Hand oder mit einem kleinen Hölzel, aufgelokert, aber deßwegen noch nicht von der wenigen Erde entblößt werden. Sollten einige wirklich schon zu wachsen angefangen haben, so muß man auch diese nicht von der Erde entblößen, sondern ebenfalls wieder ein wenig bedeken, damit der junge Trieb gleich einer aus dem Samen hervor wachsenden Pflanze hervorkeime. Diese Arbeit muß aber mit der möglichsten Vorsicht geschehen, damit keine Augen abgestoßen werden.

Treiben die Steklinge mehrere Reben, so müssen Ende Mai, bis auf zwei der schönsten, alle übrigen Schosse weggebrochen werden, damit der Wachsthum die auf S. 193 abgebildete Figur erhalte.

Im Uebrigen besteht die ganze Wartung darin, daß man den Weinberg so oft mit der Hake bearbeite, als nöthig ist, um das Unkraut zu vertilgen.

Sollten die jungen Reben im ersten Jahre ganz vorzüglich wachsen, so daß sie so lang würden, daß man besorgen könnte, der Wind möchte sie abbrechen, so schneide man sie, sobald man Dieses befürchtet, bis auf zwei oder drei Schuh hoch zurük. Dadurch kann man das erste Jahr die Stäbe zum Anbinden entbehren.

Wer seine jungen Weinstöke nicht schon im ersten Jahre auf viele Jahre verderben will, der darf durchaus kein Weißkraut, Kürbis, Runkelrüben oder dergleichen zwischen den Reihen pflanzen. Man sieht in vielen Weinländern die jungen Weinberge im ersten Jahre für Krautäker an; allein wie schädlich Dieses den jungen Wurzeln der Reben seyn muß, wird man sich bei einigem Nachdenken wohl von selbst vorstellen können. Ich habe Weingärten gesehen, die dadurch um zwei Jahre zurükgesezt waren. — Bedarf man des Krautes dringender, als der Weinstöke, so benuze man ein Jahr zuvor den Aker mit Kraut, lege ihn dann vorschriftmäßig an, und man wird seinen Zwek besser erreichen. — Sollte man durchaus den Weinberg auch noch auf andere Art benuzen wollen, so würde ich Dieses lieber später versuchen, als in den ersten Jahren. Denn später macht der Weinstok sein Hauptwurzelvermögen in die Tiefe; und niedrig

wachsende Sachen möchten ihm weniger schaden. Besser ist es aber, man überläßt ihm allein den ganzen Plaz.

Im Herbste des ersten Jahres ist es nothwendig, daß man vor dem Eintritt der strengen Winterkälte die Erde an den jungen Stöken ein wenig erhöht, um sie vor der strengen Winter-Kälte zu schüzen.

Zehntes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im zweiten Jahre.

Im Frühjahre des zweiten Jahres werden alle junge Stöke $1/2$ Schuh tief aufgegraben, welches die Winzer am Rhein Aufräumen nennen. Ist die Anpflanzung mit Steklingen (Blindhölzern) gemacht, und sind nach der gewöhnlichen Art zwei in ein Loch gesezt worden, so kann man nach dieser Entblößung von der Erde genau sehen, ob alle Beide gewachsen sind. Ist Dieses der Fall, so nimmt man die schwächsten weg. Dieses Wegnehmen muß mit Behutsamkeit geschehen, damit weder der stehenbleibende noch der herausgenommene Stok beschädiget werde. Man gräbt zu diesem Ende an der Seite des Stokes, welchen man herausnehmen will, ein hinlänglich tiefes Loch, damit man den überflüssigen Stok leicht, ohne die Wurzeln abzusprengen, in dieses Loch hineinziehen kann. Da man ihn doch einmal in der Hand hat, kann man ihn nach der S. 193 gegebenen Anweisung beschneiden und dann vor der Hand nur gleich neben sich mit etwas Erde bedeken, damit er nicht von der Sonne ausgetroknet werde. Nach vollendeter Arbeit sammelt man diese sämmtlichen (bis dahin eingeschlagenen) Wurzelreben und bringt sie an einen Ort, wo man sie bis zum weitern Gebrauche besser versorgt. Dem stehenbleibenden Stoke nimmt man $1/2$ Schuh tief (in der Voraussezung, daß er $1\,1/2$ Schuh tief gesezt ist) die obern Thauwurzeln weg, damit die untern Wurzeln mehr Kraft bekommen, oder nicht gar abstehen. Dieses muß bei Allen ohne Unterschied geschehen, sie mögen nun als Blindhölzer, Wurzel-Reben oder Einleger eingesezt seyn. Das ist aber seltsam, wird mancher Leser denken: in der Oberfläche finden ja die Wurzeln die mehresten Nahrungstheile? — Auch würde sie die Natur dort nicht hervorbringen, wenn es ihrem sichern Plane nicht gemäß wäre. Wer schneidet Solche den Reben weg, die öfters in einer Wildniß stehen, und wer schneidet Solche den Bäumen und

Stauden in Gärten und Wäldern weg? Man hört ja nie, daß deßwegen die untern Wurzeln abstehen. Diese und dergleichen Bedenklichkeiten könnte sich Mancher machen.

Wenn man auch die Ursachen dieses Gebrauchs nicht angeben könnte, so hat doch die praktische Erfahrung längst entschieden, und das Wegnehmen der obern Thauwurzeln nicht nur als möglich, sondern auch als nothwendig dargestellt. Folgende Gründe rechtfertigen zudem dieses Verfahren hinlänglich:

Erstens. Es ist aus Erfahrung bekannt, daß der Weinstok sein vorzüglichstes Wurzel-Vermögen ganz in der Oberfläche der Erde bildet, wenn man ihn seinem freien Wachsthum überläßt. Läßt man dieser natürlichen Neigung ihren freien Lauf, so sterben die untersten Wurzeln entweder ganz ab, oder bleiben doch schwächer als die obern. Daraus folgt dann

Zweitens, daß die Hauptwurzeln bei jeder Bearbeitung des Weinberges nicht nur sehr beschädiget werden, sondern die Bearbeitung selbst wird dadurch mühsamer und langwieriger gemacht, folglich kostbarer.

Drittens empfinden die in der Oberfläche ausgebreiteten Wurzeln alle Eindrüke der Witterung, den durch anhaltende Trokenheit strengen Frost und dergleichen weit leichter, früher nnd empfindlicher, als wenn die vorzüglichsten Wurzeln tiefer liegen.

Eine Ausnahme von diesem Verfahren machen jene Stöke, die an Häusern stehen, wo gepflasterte Straßen, Höfe oder sonstige Orte sind, wo der Boden nie bearbeitet wird. Dort kann man sich diese Mühe ersparen und sie ihrem natürlichen Wachsthume überlassen. Sind nun alle Stöke auf oben erwähnte Art von den obern Wurzeln befreiet, so schneidet man die schwächste Rebe von den beiden stehengebliebenen entweder ganz glatt am Stoke weg, oder auf ein Auge zurük. Die schönste wird auf 2 oder 3 Augen zurükgeschnitten. Bei diesem Geschäfte wird man gewahr werden, ob auch Einige fehlen. Diese müssen dann mit guten Wurzelreben oder, noch besser, mit Absenkern ausgebessert werden, damit ja keine Lüken in der Pflanzung entstehen.

Wenn die jungen Stöke im ersten Jahre gut gewachsen sind, so wird es nöthig seyn, ihnen im zweiten Jahre Stäbe zum Anbinden zu geben. Ist aber der Boden mehr mager, als fett, oder ist der Wachsthum aus andern Gründen nur schwach,

oder sind die Stäbe ohne große Kosten nicht zu bekommen, so behandle man sie auch in diesem Punkte wie im ersten Jahre. Wenn man ihnen aber Stäbe gibt, welches auf jeden Fall das Beste ist, so müssen Diese nahe an die jungen Stöke gestekt werden, und zwar so tief und fest, daß sie später, wenn die jungen Reben an dieselben angebunden werden, der Wind nicht umwerfen kann; jedoch so, daß die jungen Wurzeln dadurch nicht beschädiget werden. Um ferner diesen Stäben die gehörige Festigkeit zu geben, muß jeder Stab an den jungen Stok, dem er zur Stüze dienen soll, mit einer kleinen Weide festgebunden werden. Diese Arbeit muß durchaus beendigt seyn, ehevor die Augen im Mindesten anzuschwellen anfangen, sonst würde man nicht so vorsichtig damit umgehen können, daß keine Augen abgestoßen würden. Ist Dieses geschehen, so muß der ganze Weinberg umgegraben, oder auch gut umgehakt werden. Mit dieser Arbeit muß man sich nach dem Gebrauch der Gegend richten. Die Erde soll gut bearbeitet werden. Ob es mit einer Hake, Karst oder Stechschaufel geschieht, ist Einerlei. Wo aber noch kein Gebrauch eingeführt ist, würde ich das Umstechen mit einer gewöhnlichen Stechschaufel vorziehen, demnächst den Karst. Diese Bearbeitung des Bodens bleibt für alle folgende Jahre das Nämliche, weßwegen auch hinführo keine Erwähnung davon mehr gemacht werden wird. Eine Hauptregel ist es, daß man die Bearbeitung des Bodens so oft wiederhole als es nöthig ist, damit der Weinberg stets rein vom Unkraut gehalten werde.

Sobald nun die jungen Reben so hoch gewachsen sind, daß sie der Wind abbrechen kann, so werden sie mit naß gemachtem Stroh oder Binsen an die beigestekten Stäbe gebunden. Dieses Anbinden muß so oft wiederholt werden, als die Reben einen frischen Wachsthum gemacht haben, damit sie nie dem Spiele des Windes Preis gegeben werden. Je stärker der Wachsthum, je nothwendiger ist die ofte Wiederholung dieser Arbeit. Sollten die jungen Reben aber höher wachsen, als die Stäbe lang sind, so schneide man sie so oft oben ab, als sie darüber hinaus wachsen. Sollte aber der schon erwähnte Fall eintreten, daß der schwache Wachsthum im zweiten Jahre noch keine Stäbe nöthig gemacht hätte, oder daß man keine hätte bekommen können, so muß man die Reben, sobald sie 2 bis 3 Schuh hoch gewachsen sind, abschneiden, damit sie der Wind nicht so leicht beschädigen kann. Im Herbste des zweiten Jahres muß man die jungen

Weinstöke auf folgende Art bedeken: Sobald zu Ende Oktobers oder zu Anfang Novembers die Blätter abgefallen sind, benüze man die schönsten Tage zu dieser Arbeit, wenn die Reben troken sind. Dann macht man einen 1 Schaufelstich tiefen und so breiten Graben, als nöthig ist, die Reben des Stokes hineinzulegen, ohne daß sie sich berühren. Sind alle Reben ordentlich eingelegt, so macht ein Gehülfe den Graben zum Einlegen des zweiten Stokes, und bedekt mit dieser Erde den ersten Stok. Auf diese Art wird fortgefahren bis alle Stöke eingelegt und bedekt sind. Das Bedeken mit Erde ist in unserm Klima durchaus nothwendig.

Man möchte hier gar wohl das Beispiel der vielen unbedekten Weinstöke an den Häusern in Städten u. s. w. entgegen stellen. Allein man bedenke, daß jedes Gewächs, welches an einem Hause oder an einer Mauer steht, einen unvergleichlich wärmern Standort habe, als im Freien; dann, daß jene Stöke schon alt und hart sind, denen der Frost nicht mehr so leicht in das innere Mark dringen kann. Nach und nach können die Weinstöke auch die strengsten Winter ausdauern. Weinstöke können am Ende unsern großen Wald- oder Obstbäumen gleichen. Plinius erzählt, daß zu Pepulonium eine Statue des Jupiters, aus einem einzigen Stüke von diesem Holze verfertiget, zu sehen, und an der nach mehrern Jahrhunderten nicht die geringste Spur der Verwesung bemerkbar war; auch sagt er, daß die Tempel der Juno zu Patera, zu Massilia und zu Metapontum auf Säulen von Rebenholz ruheten. Die Neuern wissen, daß die großen Thore der Kathedralkirche zu Ravenna aus Dielen vom Rebenholz gemacht sind, die eine Höhe von 14 Fuß haben.

Eilftes Kapitel.

Behandlung der jungen Weinstöke im dritten Jahre.

Sobald im Frühjahre des dritten Jahres die Erde nicht mehr gefroren und zum Bearbeiten hinlänglich abgetroknet ist, muß man die im vorigen Herbste bedekten Stöke von der Erde befreien. Diese Arbeit muß wo möglich der nämliche Arbeiter verrichten, der die Stöke im Herbste bedekt hat, weil Dieser die Lage der Reben am Besten kennt. Man bedient sich dazu einer gewöhnlichen Stechschaufel, und fängt bei den ausgebogenen (liegenden) Enden der Reben an, die Erde wegzuschaffen, zieht

dann die Reben sachte nur so weit in die Höhe, als man sie von der Erde befreiet hat, damit durch ein gewaltsames Ausziehen die Reben nicht beschädiget werden. Eben so sehr hat man sich in Acht zu nehmen, daß man sie nicht durch unvorsichtiges Einstechen mit der Schaufel verwunde.

Gleich nach dieser Arbeit sieht man nach, ob sich auch noch einige Thauwurzeln gebildet haben, die, wie im zweiten Jahre, weggeschnitten werden. In der Folge darf man darnach nicht mehr umsehen, indem die untern Wurzeln sich so sehr erstärkt haben werden, daß keine Thauwurzeln mehr nachwachsen.

Wenn in der Anlage und fernern Behandlung des Weinstoks keine wesentlichen Fehler vorgegangen sind, so werden Viele, wenn nicht Alle, im dritten Jahre ihre ersten Früchte zeigen und so weit herangewachsen seyn, daß man bestimmen muß, in welcher Form sie gezogen werden sollen.

Ich verstehe unter Form die verschiedenen Stüzen, deren man sich bedient, dieser rankenden Pflanze eine aufrechte Richtung zu geben. In einigen Gegenden läßt man sie an Bäumen hinaufwachsen; in andern gibt man jedem Stok bald Einen, bald mehrere Pfähle. Dann sind diese von sehr verschiedener Länge u. s. w. Oder man bildet fortlaufende Reihen, durch Querlatten, die man Geländer nennt, das ist, ein von Stangen, Pfählen oder Lattenwerk aufgerichtetes Gerüste.

Es ist also nun die Frage: welche von diesen Stüzungs-Formen die beste sey. So wahr es ist, daß Lage und Boden hierin eine große Verschiedenheit erheischen können, so wahr ist es auch, daß man diese örtlichen Eigenthümlichkeiten noch nicht genug erwogen hat, um für jede Gegend die passendste Stüzungs-Form zu wählen.

Eine Hauptsache, die wir schon Seite 97 bei der Eintheilung der Reihen vor der Pflanzung angeführt haben, ist: sich nach der Wahrscheinlichkeit eines stärkern oder schwächern Wachsthums der Stöke zu richten.

Sehr leicht läßt es sich einsehen, daß Stöke, welche zwischen Felsen und Steinen nur nothdürftig Säfte anziehen, in einer andern Form gezogen werden müssen, als Solche, die ihre Wurzeln in einem fetten Boden weit ausbreiten können. Diejenige Form, welche folgenden Erfordernissen am Meisten entspricht, ist die beste;

Erstens sollen die Trauben möglichst nahe am Boden sich befinden, weil sie dort durch das Zurükprallen der Sonnen-Strahlen früher und besser reifen, als in der Höhe, wo sie dem Luftzuge mehr Preis gegeben sind;

Zweitens soll die Stüzungsform so seyn, daß man die einzelnen Reben bequem daran ausbreiten kann, damit durch ungehinderte Einwirkung der Sonne das Holz sowohl, als die Trauben, besser reifen können, als wenn sie haufenweise zusammengebunden werden.

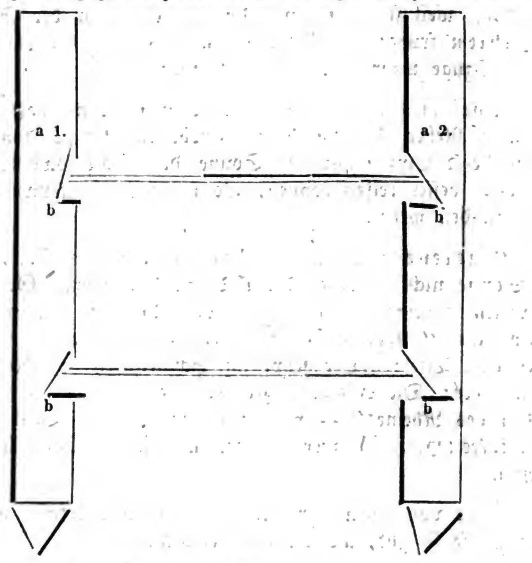
Drittens muß die Stüzform so beschaffen seyn, daß sie die Sonne nicht hindere, die Erde zu bescheinen. Gegen diese, in vielen Rheingegenden unter dem Namen „Kammer-Wingart“ fehlerhafte Stüzform eifert eine eigene Schrift unter dem Titel: „Der Kopf im Schmelzofen und der Fuß im Eise, oder: Die verkehrte Art des Weinbaues in manchen Gegenden des Rheines“ — von einem Freund und Beobachter des Weinstokes (Herrn Pfarrer Krämer in Klingenmünster im Rhein-Kreise).

Keine von allen mir bekannten Formen erfüllt obige drei Bedingnisse so gut, als die Spalierform.

Diese wird auf folgende Art gebildet:

Es werden in 10 oder 12 Schuh weiter Entfernung starke Pfähle eingeschlagen. Man nimmt zu diesen Pfählen der Dauerhaftigkeit wegen Eichenholz. — Hierauf werden in diese Pfähle so viele Einschnitte gemacht, als man an denselben Quer-Latten anbringen will. (Zwei Quer-Latten darf man für das Allgemeine annehmen.) — Diese Einschnitte macht man bis nicht gar in die Mitte des Pfahls hinein mit einer Säge, und hauet dann mit einem Beile von oben abwärts schräg bis zum Ende des Einschnittes in den Pfahl hinein, wodurch das herausfallende Stük Holz den schrägen Einschnitt hinter sich läßt. In diese Einschnitte werden nun die Quer-Latten, welche aus größern Bäumen gespalten oder geschnitten, oder auch gewöhnliche Stangen seyn können, gelegt, und entweder mit Weiden festgebunden, oder, was noch besser ist, mit Nägeln fest genagelt.

Folgende Figur bezeichnet das Gesagte ganz deutlich:



a 1 und a 2 sind die Pfähle,
b b b b — die Einschnitte,
c c die Querlatten, wobei man sich nur die Pfähle umgekehrt und die Einschnitte gegen sich heraus — vorstellen muß, welche Versinnlichung man hier nicht wohl bezeichnen konnte.

Diese Geländer laufen dann in gerader Richtung, wie eine Mauer so lange fort, als die Reihen lang sind, und jede Reihe hat, wie sich von selbst versteht, ihre eigene Geländer-Zeile.

Zwischen zwei und zwei Pfählen braucht man ganz natürlich immer neu fortlaufende Latten, jedoch wenn man sich an dem Pfahle a 2 die Einschnitte, wie oben erklärt worden, als gegen sich heraussstehend vorstellt, versieht die Hälfte des Einschnittes gleich wieder den Dienst für die Latten des dritten Pfahles, (hier nicht angezeichnet,) so daß also die Einschnitte an dem Pfahle a 2 bei bb gleich auch die Latten des dritten Pfahles tragen müssen.

Sobald die Geländer fertig sind, womit man eilen muß, damit man das Beschneiden noch vor dem Eintritte des Saftes

vollende, ist aller Fleiß an die Beschneidung der Stöke zu wenden. Das Beschneiden im dritten Jahre erfordert aber viele Aufmerksamkeit. Durch einen unüberlegten Schnitt in diesem Jahre kann man seine jungen Stöke auf viele Jahre zurüksezen. Man muß den Stöken in diesem ersten Jahre ihrer Tragbarkeit nicht zu viel zumuthen, und ihnen nicht aus Habsucht, um nur gleich recht viele Trauben zu bekommen, viel Holz lassen. Doch schneide man sie auch nicht gar zu scharf. Ein zu scharfes Zurükschneiden wäre zwar an und für sich nicht schädlich, doch bei Stöken im guten Wachsthum ohne Nuzen.

Ich hoffe meine Leser in den Stand zu sezen, das rechte Maß durch folgende Angabe zu treffen: Man untersuche alle junge Stöke und schneide jeden Stok nach seinem verschiedenen Wachsthume. Die Reben derjenigen Stöke, welche noch nicht Fingersdik sind, werden wie die Reben im zweiten Jahre (S. 196) zurükgeschnitten. Die Reben derjenigen Stöke aber, welche bereits Fingerdike haben, werden zu einer Ruthe von 1 bis 1 ½ Schuh und einem Zapfen (Knebel) von 4 Zoll zugeschnitten.*)

Gleich nach dem Beschneiden werden die Ruthen an den untersten Querlatten des Geländers mit einer Weide angebunden.

Sollten einige Ruthen so kurz seyn, daß sie nicht bis zum ersten Querlatten reichen, so befestiget man die Spize der Weide an dem obern Theil der Ruthe, zieht Diese, so weit sie reicht, gegen den ersten Querlatten aufwärts, und umschlingt denselben fest mit der Weide, sonst würde der Wind, sobald die Augen nur etwas gewachsen wären, dieselbe durch das immerwährende Hin- und Herbewegen abbrechen.

Ist diese Arbeit verrichtet, so wird die Erde zwischen allen Reihen umgestochen. Auch Dieses muß früher, als die Augen auszuwachsen anfangen, geschehen, sonst möchten Viele abgestoßen werden, welches, wie man leicht denken kann, sehr schädlich wäre.

Sobald die aus den Augen der Ruthe und des Zapfens hervorwachsenden jungen Schosse so lang gewachsen sind, daß man sie anbinden kann, muß man sich sehr beeilen, Dieses zu thun, indem der Wind, wenn man hier nachläßig ist, großen Schaden anrichten kann. Wenn sie diese Größe zum Anbinden erreicht haben, werden sich auch schon die Blüten gezeigt haben.

---

*) Eine bildliche Vorstellung von Ruthe und Zapfen sieht man Seite 200.

Man muß dann alle Stöke durchgehen, und hiebei alle unnüze Reben, das heißt, Solche, die keine Blüten haben und auch zum Anschneiden im künftigen Jahre nicht nöthig sind, ausbrechen. Diese Arbeit muß mit vieler Ueberlegung verrichtet werden, damit eben so wenig unnüze Reben stehen bleiben, welche dem Stok seine Kraft entziehen, als daß andere ausgebrochen werden, welche zur Fortbildung des Stokes nöthig sind. Die Regeln, welche die Sommerbehandlung näher angeben, folgen in der Behandlung des zweiten Jahres. Hier genügt Folgendes:

Da jeder Rebe, sey es eine Ruthe oder Zapfen, im künftigen Jahre nicht mehr als abermals nur Eine Ruthe und Ein Zapfen gelassen werden darf, so ist es hinlänglich, wenn für den ganzen Stok drei der schönsten von den sowohl aus der Ruthe als dem Zapfen erwachsenen Reben stehen bleiben. Man wird also hiedurch 6 Ruthen bekommen haben. Nebst diesen 6 Ruthen kann man auch noch eine oder zwei von denjenigen stehen lassen, die aus dem alten Holze allenfalls ausgewachsen wären. Alle übrigen Ruthen aber werden aus-, das heißt, weggebrochen, jedoch nur, wenn sie keine Früchte haben. Diejenigen aber, welche Früchte haben, werden ein Auge oberhalb derselben nur eingekürzt (abgebrochen). Die zum Anschneiden im künftigen Jahre stehengebliebenen sowohl, als die mit Früchten versehenen werden wie im zweiten Jahre mit nassem Stroh oder Biusen angebunden. Dieses Anbinden muß so oft wiederholt werden, als die Reben länger wachsen, und vom Winde abgebrochen werden könnten. Wären sie aber wohl gar schon ½ Schuh hoch über die oberste Latte des Geländers hinausgewachsen, so müßte man das zu hoch Gewachsene oben in gleicher Länge ganz abschneiden. Die auf solche Art zurükgeschnittenen (stehengebliebenen) Schosse treiben bald in den Blattwinkeln neue Reben-Schosse, die man Oberzähne (Afterzähne?) nennt. Diese müssen bei jedem Erscheinen fleißig ausgebrochen werden; denn sie sind nur Räuber, und das Nemliche, was man beim Tabak Geiz nennt.

Die Bodenkultur bleibt immer die Nemliche; nur kann ich nicht unbemerkt lassen, daß man es vorzüglich den jungen Weinbergen nie an fleißiger und guter Bearbeitung des Bodens fehlen lassen darf. Die Bedekung wird vor Winter, wie im zweiten Jahre gelehrt worden, verrichtet.

In diesem dritten Jahre kann vielleicht auch das Bedüngen des Weinberges nothwendig seyn, wenn nemlich der Boden mager und der Wachsthum der Stöke schwach ist.

Der Dünger, welcher wohl verweset seyn muß, wird ausgebreitet und möglichst tief untergearbeitet. Den Dünger an jedem Stoke in eine tiefe Grube zu werfen, wie es an einigen Orten geschieht, ist als sehr unüberlegt zu verwerfen. Denn man kann doch leicht denken, daß sich die Wurzeln nicht an Einer Stelle beisammen befinden, sondern sich überall verbreiten.

Zwölftes Kapitel.

Behandlung der Reben im vierten Jahre.

Wie man die Reben im vierten Jahre behandelt, muß man sie in der Folge alle Jahre behandeln. Die hier folgenden Regeln zur Behandlung im vierten Jahre gelten also zugleich auch für alle folgende Jahre. Denn wir haben es jezt schon mit erwachsenen Weinstöken zu thun.

Es ist in diesem vierten Jahre und in allen folgenden in Rüksicht der Handgriffe und Verrichtungen des Aufdekens und Ausnehmens aus der Erde im Frühjahre, dann der Bearbeitung des Bodens während des Sommers, der Bedüngung im Herbste und des Wiederzudekens vor dem Winter gar kein Unterschied von der vorgeschriebenen Behandlung im dritten Jahre. Nur in Betreff des Beschneidens wird jezt schon mehr vernünftiges Nachdenken erfordert.

Obschon der Weingärtner sich eben so wenig als der Baumgärtner an steife Regeln binden kann und darf, so wird man sich doch in der Hauptsache stets an folgende fünf Grund-Regeln halten.

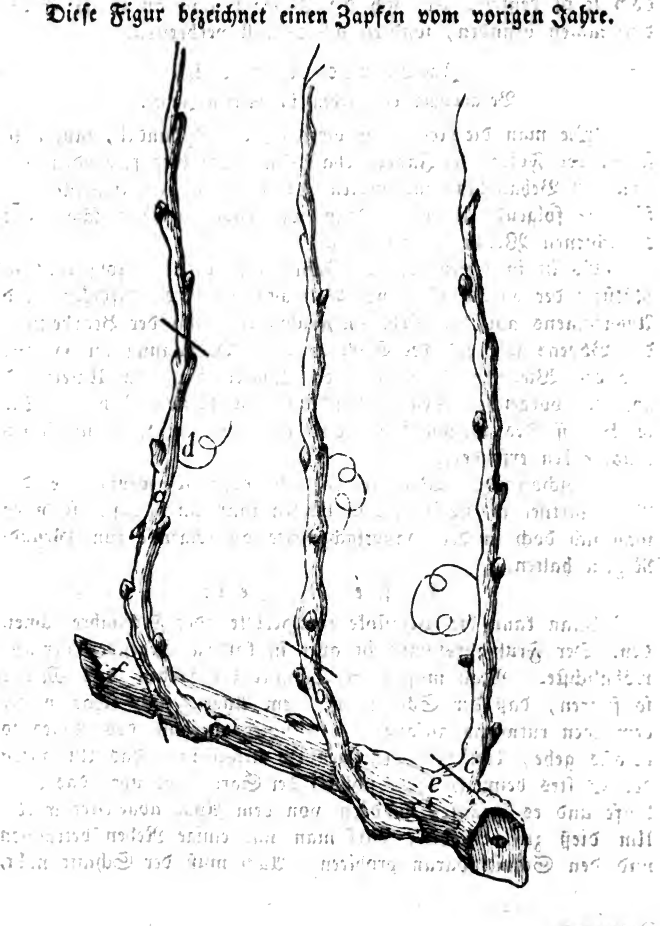
Erste Regel:

Man kann die Weinstöke im Herbste oder Frühjahre schneiden. Der Frühjahrsschnitt ist aber in kältern Gegenden der Gewöhnlichste. Man muß beim Schnitte der Reben das Messer so führen, daß der Schnitt über dem Auge, und zwar hinter demselben rükwärts anfange, und schief oberhalb des Auges so heraus gehe, daß beim Thränen (so nennt man das Auslaufen des Saftes beim Frühjahrsschnitt) der Saft nicht über das Auge laufe und es ersäufe, sondern von dem Auge abgeleitet werde. Um dieß zu verstehen, darf man nur einige Reben betrachten und den Schnitt daran probiren. Auch muß der Schnitt nicht,

wie beim Baumschnitt, gerade hinter dem Auge, sondern etwas schräger, etwa ¼ Zoll oberhalb desselben gemacht werden; weil sonst das Auge leicht anstroknen könnte. Auch überwächst die Wunde nicht, wie bei Aepfel- und Birnbäumen. Beim Beschneiden werden zugleich alle alten Sturzeln sauber mit hinweggeschnitten oder gut ausgepuzt. —

Zweite Regel:

Diese Figur bezeichnet einen Zapfen vom vorigen Jahre.



An einem vorjährigen Zapfen oder Schneidruthe darf beim abermaligen Schnitte wieder nur Eine Schneidruthe von 1 bis 2 Schuh Länge und Ein Zapfen von 2 bis 4 Zoll Länge angeschnitten werden; alle übrigen Reben oder sonstigen dürren Sturzen müssen glatt am grünen Holze weggeschnitten werden. Diese Regel ist sehr wichtig und mit sehr seltenen Ausnahmen allgemein anwendbar.

Man denke sich nun vorstehenden Zapfen (wie sich von selbst versteht) rechts an den Stok angewachsen, und sehe dann auf die an diesem Zapfen im vorigen Jahre hervorgewachsenen 3 Reben a b c nach ihrer ganzen Länge.

Wir sollen nunmehr an diesen Reben zur künftigen Fortbildung des Stokes abermal nur wieder eine Schneidruthe und einen Zapfen anschneiden.

Man sehe daher vor Allem, Welche unter den dreien Reben am Besten zu einer Schneidruthe, und Welche — zu einem Zapfen tauge. (Denn alle übrigen, und wären auch mehr vorhanden, müssen nach obiger Regel weg.)

Wären alle drei Reben von gleicher Brauchbarkeit fur diesen Zwek, so würden die zwei untersten, und zwar die mittlere b zur Schneidruthe und die unterste c zum Zapfen gewählt werden müssen, weil man immer so viel möglich die untersten Reben zu Zapfen und Schneidruthe nehmen muß, damit man allen nakenden Wuchs der Stöke vermeide.

Allein da hier der Fall ist, daß die unterste Ruthe und die mittlere gar zu nahe beisammen herausgewachsen sind, und also die Ruthe c bloß aus diesem Grunde (oder wäre es auch ein anderer) sich zum Zapfen nicht schikt, wird sie glatt am alten Holze zwischen cc weggeschnitten, und die mittlere Ruthe b zum Zapfen, dann aber die obere Ruthe a zur Schneidruthe gewählt, das alte Holz aber bei dem Querschnitt f weggeschnitten.

Denn so wie die mit Ruthen und Zapfen versehenen Reben in einer regelmäßigen Ordnung von einander abstehen müssen, eben so muß man dahin sehen, daß Beide, die Ruthe wie der Zapfen, einen schiklichen Plaz einnehmen, und nicht zu nahe und nicht zu weit von einander entfernt stehen.

Eben so müssen alle Gabeln, worunter man die kleinen Ränkchen d versteht, mit denen sich die Reben an den nahen Gegenständen anklammern, wie hier an der Rebe d eine abge-

bildet ist, weggeschnitten werden. Diese sind von verschiedener Form, wie bei den übrigen zwei Reben zu sehen ist.

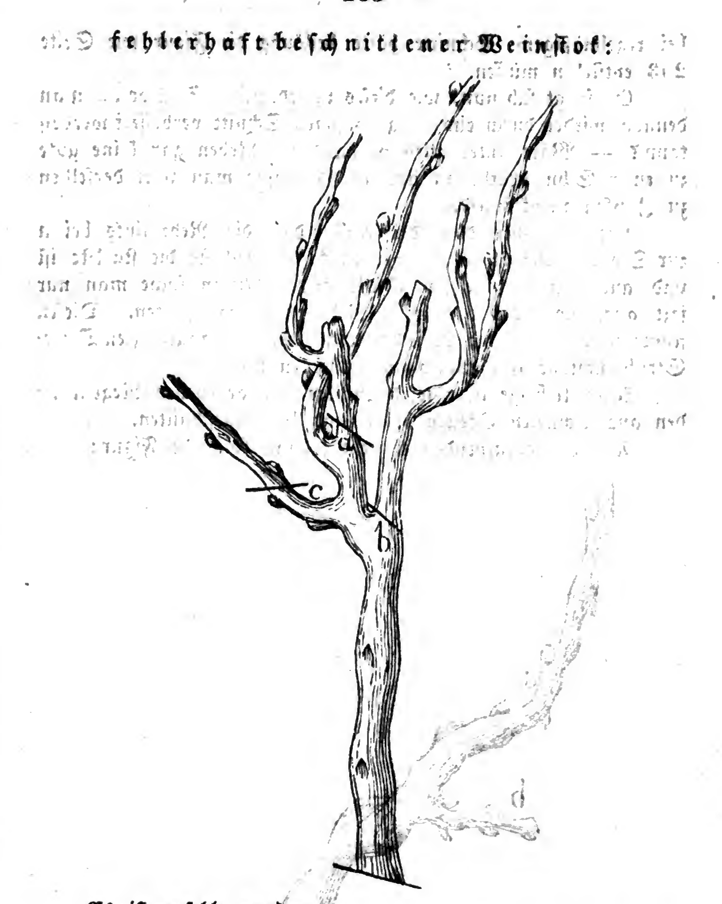
Dieses sorgsame Wegschneiden aller unnüzen und todten Theile ist nicht nur zum freudigern Fortwachsen der übrigen nothwendig, sondern es gibt auch dem Weinstoke selbst ein besseres Ansehen, woraus der Fleiß des Weingärtners zu ersehen ist.

Dadurch erhält also der vorige Zapfen folgende Figur:

a ist die Schneidruthe,
b der Zapfen, und
c das alte Holz zwischen Schneidruthe und Zapfen.

In folgender Figur zeigt sich ein im vorigen Jahre

fehlerhaft beschnittener Weinstok:



Es ist gefehlt worden

Erstens: daß diese Rebe schon vor zwei Jahren von unten her zu nakt (zu lang) geschnitten worden ist;

Zweitens: daß im vorigen Jahre oberhalb a und b zwei Reben gleich lang, mithin nicht Eine als Zapfen und die Andere als Schneidruthe (wie die Figur Seite 203 vorstellt) geschnitten worden, dadurch dann die Reben sich in ein so unordentlich zusammengedrängtes Gebüschl verunstaltet haben. Denn

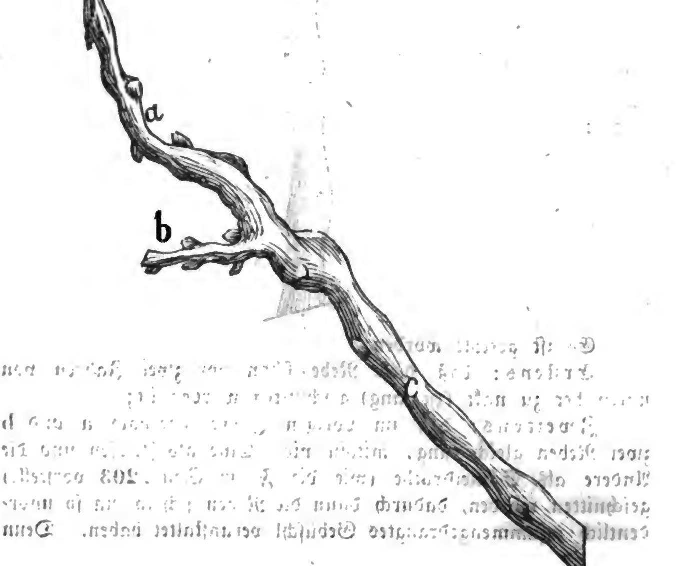
bei regelmäßigem Schnitte hätte beiläufig die Figur wie Seite 203 entstehen müssen.

Es fragt sich nun, wie dieses unordentliche Stük von nun an dennoch wieder durch einen regelmäßigen Schnitt verbessert werden kann? — Wäre unter allen vorhandenen Reben gar keine gute zu einer Schneidruthe zu finden, so müßte man zwei derselben zu Zapfen zurükschneiden.

Hier ist aber doch der Fall, daß die Rebe links bei a zur Schneidruthe gebraucht werden kann, weil sie die stärkste ist und auch an der bessern Stelle sizt. Mithin suche man nur jezt auch noch die tauglichste Rebe zu einem Zapfen. Diesen findet man bei c, wo derselbe, wie durch den angezeigten Quer-Strich sichtbar ist, angeschnitten werden muß.

Alles Uebrige aber wird zufolge der gegebenen Regeln an den angezeichneten Stellen bei a und b weggeschnitten.

Aus der vorgehenden entsteht sodann folgende Figur:



a ist die Schneidruthe,
b — der Zapfen,
c leider! der durch den schon vor zwei Jahren gemachten fehlerhaften Schnitt entstandene zu lang-nakte Schenkel, den man auf Einmal nicht verbessern konnte, weßhalb man in den folgenden Jahren durch Nachziehen von jungem Holze auf regelmäßige Schenkel mit Ruthe und Zapfen trachten muß. Folglich muß an solchen fehlerhaften Stöken das unten nachwachsende junge Holz vorzüglich geschont werden.

Anfänger sehen also aus den bisherigen Beispielen dieser zweiten Regel, daß man nicht auf Einmal mit seinen Reben in die Höhe trachten darf, sondern alle Frühjahre den vorjährigen Schuß wieder bis auf obengenanntes Maß zurükschneiden müsse.

Sollte das Holz an einem alten Stoke erfroren oder sonst verdorben seyn, so daß man gar keine Ruthen anschneiden kann, so muß man doch dieser Regel getreu bleiben, und an jeder vorjährigen Ruthe oder Zapfen nur zwei Zapfen anschneiden. Bei diesen Stöken muß vorzüglich folgende Regel befolgt werden:

Dritte Regel:

Bei allen Weinstöken überhaupt, vorzüglich aber bei denjenigen, deren altes Holz nicht sehr gesund ist, vom Froste gelitten hat, oder die früher regellos beschnitten worden sind, muß man stets dahin trachten, von unten junges Holz zu erziehen, welches nach und nach an die Stelle des alten, abgängigen treten kann. Zum Glük ist der Weinstok von Natur geneigt, immer junges Holz, oft überflüssig, und bei guter Behandlung gewiß hinlänglich, nachzutreiben. Man folge also stets diesem Winke der Natur!

Vierte Regel:

Je stärker und üppiger der Wachsthum des Weinstoks ist, je mehr Holz darf ihm behalten (angeschnitten) werden. Seltene Fälle ausgenommen, darf eine Schneidruthe nie länger als 2½ Schuh lang seyn. ½ Schuh Länge ist die beßte für gewöhnlich wachsende Weinstöke. Nach dem geringern Wachsthum muß man daher von 2½ Schuh bis zu 6 Zoll herunter gehen.

Auch die Zapfen werden nach obigem Verhältniß des Wachsthums geschnitten.

Daß die Schneidruthe immer **oben** und der Zapfen unten an der Rebe angeschnitten werden muß, versteht sich von selbst. Viele Weingärtner machen es sich zur Regel, daß sie nie die oberste Ruthe (Schnabelruthe) zur Schneidruthe wählen. Man kann dieser Regel folgen, wenn nach der obersten eine eben so schöne vorhanden ist; wenn dieß aber nicht der Fall ist, so darf man ohne Nachtheil die oberste wählen. Denn die gesundeste und stärkste Ruthe muß man zur Schneidruthe nehmen.

Fünfte Regel:

Alle hier gegebenen Regeln über den Schnitt gelten auch für den Weinstok an Häusern und Mauern. Da aber ein erwachsener Weinstok, sowohl in Weingärten, als besonders an Häusern und Mauern, sich nach und nach sehr ausbreitet und dann in seiner ganzen Ausbreitung gar viele Zapfen und Schneid-Ruthen bis obenauf haben kann: so muß man stets dahin sehen, daß der ganze Raum, in welchen sich der Stok ausbreitet, in je 4 bis 6 Zoll weiter Entfernung mit Ruthen und Zapfen versehen werde.

Vorstehende Beschneidungs-Regeln machen den wichtigsten Theil des Weinbaues aus. Die richtigen Anwendungen derselben verdrängen schon von selbst alle unnatürliche und zwekwidrige Formen, welche aus Unwissenheit entstehen, oder aus Bequemlichkeit, die es den Weinbauern macht, dem gewohnten Gange des Schlendrians zu folgen, ohne mit den täglichen Erfahrungen das vernünftige Nachdenken zu vereinen: so war es — so ist es — kann es auch noch besser gemacht werden? Sollen aber obige Beschneidungs-Regeln ihre eigenthümlichen Vortheile gewähren, so müssen sie mit einer sorgfältigen Sommerbehandlung in Verbindung gesezt werden.

Es ist zwar das Wesentlichste darüber schon Seite 193 gesagt worden; ihrer Wichtigkeit halber will ich sie aber nochmals in ihrer Folge zusammen stellen.

Erste Regel:

Man breche alle unnüze neue Reben, das heißt Solche, die man weder des Holzes noch der Früchte wegen braucht, im ersten Frühjahre, sobald sich die Blüten gezeigt haben, sorgfältig aus.

Es ist leicht einzusehen, wie wichtig dieses Ausbrechen ist. Ein unnüzer Trieb erfordert eben so viele Nahrungstheile als ein (zur künftigen Fortbildung des Stokes) nüzlicher und nothwendiger. Durch das zwekmäßige Ausbrechen der unnüzen nun, können die aus den Wurzeln aufsteigenden Nahrungstheile dem nuzbaren Holze zum bessern Wachsthum dienen, so wie auch zur Größe und Güte der Früchte beitragen. Außer diesem vermehrten Saftzuflusse, können auch die nothwendigen Reben geräumiger neben einander angebunden werden, wodurch Holz und Früchte besser reifen können, als wenn sie der Menge wegen haufenweise zusammengebunden werden müssen. Endlich erspart man sich die Arbeit, welche die unnüzen durch das wiederholte Anbinden im Sommer hindurch erfordern würden, so wie bei der zukünftigen Beschneidung dem Stoke die Verwundung.

Zweite Regel:

Alle Oberzähne müssen nach folgender Berüksichtigung sorgfältig ausgebrochen werden:

Jungen Stöken, so wie auch alten, die keinen starken Wachsthum haben, oder solchen, welche wegen der Eigenheit der Art nur schwache Reben treiben, müssen die Oberzähne gleich in der ersten Zeit des Sommers ausgebrochen werden, den stark treibenden Stöken aber ein wenig später, sonst kommt das Auge, woraus erst im künftigen Jahre eine Ruthe erwachsen sollte, noch in diesem Jahre zum Wachsthum, welches schädlich ist, weil dieses für verloren zu achten wäre und erst ein neues sich wieder ausbilden müßte, welches doch wegen kürzerer Bildungszeit nie die Kraft des erstern bekäme.

Nie muß man mit dem Ausbrechen der Oberzähne so lange warten, bis dieselben holzig werden und sich mit dem Daumen nicht mehr wegdrüken lassen.

Dritte Regel:

Alle Reben müssen, wenn sie 3 bis 4 Schuh (je nachdem man Raum zum Anbinden hat) lang sind, oben abgeschnitten werden.

Die Zeit zu diesem Abschneiden richtet sich nach dem stärkern oder schwächern Wachsthume der Stöke. Die schwach wachsenden werden Ende July, die gewöhnlich wachsenden Anfangs, — und die stark wachsenden Ende Augusts abgeschnitten oder abgebrochen.

Durch diese Hemmung des zu hohen Wachsthums wächst die Rebe besser in die Dike. Wenn man aber nach diesem Abschneiden in der Höhe bemerkt, daß die bei den Oberzähnen schon erwähnten Augen

dadurch auszutreiben anfangen, so ist es ein Beweis, daß es zu frühe geschehen ist. Es muß sich daher ein Jeder aus der Erfahrung die Kenntniß verschaffen: es den Stöken an ihrem Wachsthume anzusehen, ob die Reben schon abgeschnitten werden dürfen, oder nicht. Schriftlich kann man diese Kennzeichen nicht bezeichnen; desto leichter sind sie aber aus dem Wachsthum der Reben zu erkennen. Besser ist es immer etwas später, — als zu frühe. Schlendrianisten geben sich mit allem Diesen nicht ab, sondern sezen die Zeit um Jakobi (25. Juli) fest.

Vierte Regel:

Die jungen Schosse müssen im Sommer so oft angebunden werden, als es nöthig ist, — welches man leicht durch das Herabhängen derselben von Weitem erkennen kann.

Dieses Anbinden ist schon deßwegen nöthig, weil man im Unterlassungsfalle sich um viele Früchte bringen würde. Noch nothwendiger wird es dadurch, weil nach der ersten Regel alle unnöthigen Schosse ausgebrochen sind und man deßwegen nicht mehr Ruthen hat, als man zum Anschneiden braucht, die daher um so sorgfältiger vor Beschädigung und Verlust verwahrt werden müssen. Zu Diesem kommt noch der wichtige Umstand, daß durch dieses regelmäßige Anbinden die Sonne ungehindert zwischen die Reihen scheinen kann, wodurch die Reifung der Trauben sowohl, als des Holzes, befördert wird.

Fünfte Regel:

Um das Reifen der Trauben zu befördern, muß man im Herbste, sobald die Traubenbeeren ausgewachsen sind und die Früchte zu reifen anfangen, die überflüssigen Blätter wegnehmen, welches man „Auslauben" heißt. Man verrichtet das Auslauben so, daß jede Traube wo möglich noch von einem Blatte bedekt bleibe.

Sind die Trauben durch zu viele Blätter bedekt, so kann die Sonne nicht gehörig einwirken. Sind sie aber ganz ohne Blätter der Sonne ausgesezt, so ist es noch schädlicher. Hierüber folgende Thatsache: — Ein Beobachter des Weinstoks hatte von einigen Stöken gar keine Blätter genommen, einige andere nach der gewöhnlichen Art abgelaubt, noch andere aber ganz entblättert. Der Erfolg war: die Trauben an den gar nicht abgelaubten Stöken reiften zwar, doch nicht so gut als die regelmäßig abgelaubten; die Trauben an den entblätterten Stöken aber blieben ganz hart und unbrauchbar, so daß sie des Abschneidens nicht werth waren. *)

---

*) Hales hat über die Wichtigkeit der Blätter die schönsten Versuche gemacht, wodurch er bewies, wie groß die Verschiedenheit des Einsaugens sey, wenn Zweige mit Früchten und Blättern oder ohne dieselben ins Wasser gebracht wurden Sobald die Blätter fehlten, war die Menge des eingesogenen Wassers ungleich geringer, als wenn die Blätter noch am Zweige waren. S. dessen Statik der Gewächse S. 57. Erfahr. 30.

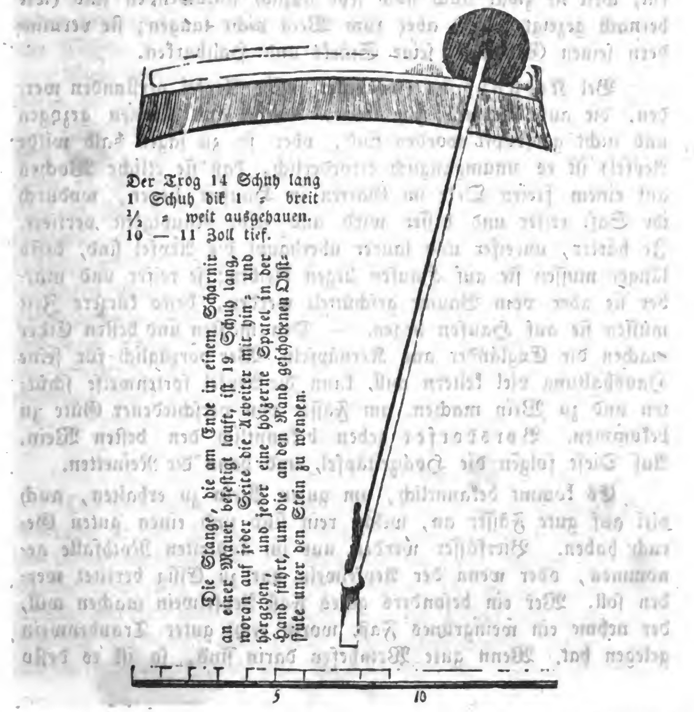
Dreizehntes Kapitel.

Anweisung den besten Obstwein zu machen.

Aus dem Obste läßt sich ein recht guter und gesunder weiniger Trank bereiten. Der **Obstwein** ist ein wichtiger Nuzen, den wir aus der Baumzucht ziehen; ohne ihn würden wir bei dem reichen Segen manches Jahres nicht wissen, wo wir mit dem vielen Obste hin sollten. — Wir wollen zuerst vom Aepfelwein reden.

1. Die verschiedenen Arten, das Obst zum Keltern zu zerknirschen.

Um die Aepfel zur Kelter klein zu machen, wendet man entweder das Stoßen in einem Troge mit hölzernen Stößern an, oder man hat dazu eine eigene Mühle, wozu die beim Branntweinbrennen (Seite 42) beschriebene Kartoffel-Quetschmühle gebraucht werden kann. Am Leichtesten zu machen ist der fränkische Obst-Mahl-Trog, wovon hier eine Abbildung folgt:



2.

Wie die Aepfel vor dem Keltern zu behandeln sind.

Daß die Aepfel, sogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehr Most geben, und zwar $1/2$ mehr Most, als etwas milde gewordene, braucht kaum gesagt zu werden. Sie liefern auch süßern, folglich stärkern Most, und geben wohlschmekendern und bessern Wein, der höher von Farbe und auch dauerhafter ist. Bei einer großen Menge Obst ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch wegzukeltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freien Himmel, nachdem vorher etwas Stroh hingebreitet worden war, wobei sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen so üblen Geschmak anziehen, als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangestoßenen legt man sorgfältig zurük, weil sie zwar auch noch sehr nüzlich anzuwenden sind (wie hernach gezeigt wird), aber zum Wein nicht taugen; sie vermindern seinen Geschmak, seine Stärke und Haltbarkeit.

Bei **Kernäpfeln** (worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, welche aus Kernen gezogen und nicht gepfropft worden sind, oder so zu sagen halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freien Orte im Garten in Haufen liegen, wodurch ihr Saft reifer und besser wird und seine Rauhigkeit verliert. Je härter, unreifer und saurer überhaupt die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Haufen liegen bleiben; je reifer und mürber sie aber vom Baume geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufen liegen. — Den meisten und besten Cider machen die Engländer aus Kernäpfeln. Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel sortenweise schütten und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. **Borsdorfer** geben bekanntlich den besten Wein. Auf diese folgen die Hochzeitäpfel, und dann die Reinetten.

Es kommt bekanntlich, um guten Wein zu erhalten, auch viel auf gute Fässer an, welche rein sind und einen guten Geruch haben. Bierfässer werden nur im äußersten Nothfalle genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Essig bereitet werden soll. Wer ein besonders gutes Faß Aepfelwein machen will, der nehme ein weingrünes Faß, worin recht guter Traubenwein gelegen hat. Wenn gute Weinhefen darin sind, so ist es desto

besser. — Je größer die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und stärker wird der Wein, wie dieß auch bei andern Weinen, bei Bier ꝛc. der Fall ist.

Bisweilen gibt es ein so gesegnetes Obst-Jahr, daß man, wie bei großen Weinjahren, um Fässer in Verlegenheit ist; daß Diese sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal wenn auch gerade der Weinstok gut gerieth. Bei einem solchen Jahre sah ich zu meiner Verwunderung die Oeltonnen, von Handelsleuten gekauft, mit beßtem Erfolge zu Aepfel-Wein benuzen. Diesen Oeltonnen wird der Boden ausgeschlagen, dann werden sie mit Stroh ausgebrannt, aber so stark, daß das Holz einen Messerrüken dik kohlicht wird; darauf werden sie gehörig gesäubert und ausgepuzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahr trefflich, ohne den mindesten schlimmen Geschmak, sondern auch das Oel, welches durch das Ausbrennen daraus erhalten und zu Wagenschmier angewendet wurde, bezahlte sämmtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln vielen Wein zu machen, indem sie das liebe Wasser mit dazu benüzen. Wenn die Kelter abgedrükt und geschnitten worden ist, so werfen sie die Trestern in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden lang anziehen, (wenn es länger steht, so neigt es sich zur Säure). Alsdann werden diese Trestern wieder gekeltert, welches freilich etwas weinartigen Most gibt; aber Wasser wird doch kein Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder auszuschenken, ist sündlich. Sind aber die Aepfel milde gewesen und haben sich nicht gut ausgedrükt, so gibt es doch noch einen recht guten Haustrank für das Gesinde, oder für arbeitende Landleute, denn das Wasser zieht allen zurükgebliebenen Saft aus. —

3.

Von der Gährung des Aepfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr sonderbare Erscheinung in der Natur; sie besteht eigentlich in einer Aenderung der Grundmischung der Theilchen des Körpers, womit eine innerliche Bewegung der Theilchen verknüpft ist, manche auch luftförmig werden und davon fliegen. Sie äußert sich durch aufsteigende Luftblasen und durch einen entweichenden Dunst, der dem Geruche empfindlich und durchdringend ist. Luft- und Wär-

mestoff, welche in der Grundmischung einer solchen, der Gährung fähigen Materie reichlich vorhanden sind, kann man als die Triebfedern und Ursachen ansehen, wovon die innere Bewegung herrührt; nach und nach entwikeln sich diese elastischen Stoffe und verschaffen sich durch die Flüssigkeit nach und nach ihren Ausgang.

Das Obst hat in seiner Zusammensezung wie andere Gewächse (nur jedes in verschiedenem Verhältniß und Mischung) ölichte, harzichte, zukerichte, erdichte und wässerichte Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Das Oelichte und Harzichte verhindert das Ausbreiten dieser eingeschlossenen Luft; so lange sie in der Hülse oder Schale der Frucht eingeschlossen bleibt, ist sie unwirksam, wofern sie nicht eine äußerliche Ursache in Bewegung sezt. Wenn aber der Saft ausgedrükt wird und die Theile näher mit einander vermischt werden, so äußern sich Wirkungen und Aenderungen an den Säften, die in dem ersten ruhigen Zustande nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind verschieden nach der Beschaffenheit und Mischung der übrigen Theile. Sind z. B. die wässerichten, erdichten und zukerichten Theile, und zwar Eines im Verhältniß gegen das Andere, nicht in allzu grosser Menge in dem Gewächse und in dem Moste, sind jene Theile nicht grob, sondern subtil, so kann auch durch die Gährung im Fasse ein desto besserer Wein aus dem Moste werden.

Die vorhin erwähnten Bestandtheile des Mostes liegen in den reifen Aepfeln gleich bei der süßen Auspressung unordentlich unter einander; einer ist oft in den andern so eingeschlossen, daß man sein Dasryn nicht merkt, und daß er auch bei unveränderter Lage seine sonst eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äussern kann. Wenn man z. B. noch so viele Aepfel ißt, oder vielen süßen und noch unvergohrnen Aepfelmost trinkt, so wird man dadurch nicht berauscht, obgleich alle die Theile darin sind, die unter andern Umständen oder in einer andern Lage den Kopf einnehmen können. Weil aber die subtilen flüchtigen Stoffe in den ölichten Theilen eingeschlossen und gleichsam von denselben umwikelt sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äußern und ausbreiten. Allein durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschlossen und aufgelöst; sie vertheilen sich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden

abgesondert und geben die Hefen; andere werden durch diese Befreiung von gröbern Theilen schärfer und geistiger, feiner und wirksamer; einige der flüchtigsten verfliegen, woraus der feine und schädliche Dunst, die fixe Luft, das kohlensaure Gas entsteht, das (wenn es häufig ist, wie in großen Weinkellern) Lichter auslöscht, Menschen und Thiere erstikt.

Den Anfang der Gährung macht der Druk der Luft, die auf die in den Zwischenräumchen des Mosts eingeschlossenen elastischen Lufttheilchen wirkt, eindringt, und dem Most Sauerstoff abgibt. Sobald sich der Most sezt, so steigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen sich an die Seiten des Fasses, vermehren und vergrößern sich, bis sie endlich die ganze Oberfläche des Mostes bedeken. Diese Losreissung eines Theils der elastischen Luft des kohlensauren Gases von dem Moste ist also der Anfang der Gährung, und durch diese Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehrt, wodurch sich die eingeschlossene fixe Luft verdünnt und durch's Aufsteigen zur Oberfläche immer mehr Blasen verursacht. Zugleich werden durch diese innerliche Bewegung die ölichten, zukerichten, erdichten und wässerichten Theile im Moste aneinander getrieben, aufgelöst, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch fester verbunden, so daß die Theile ihre gehörige Lage einnehmen. Hierdurch muß auch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmak ändern, die fette Süßigkeit ablegen, die geistigen Theile mit ihren Kräften und Wirkungen hervorloken, auch heller, dauerhafter und gesünder, also ein Getränk werden, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl berauschen kann.

Was die Gährung des Aepfelmostes betrifft, so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie Diese muß sie den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn, muß schnell und zu gleicher Zeit geschehen, das ist: groß, stark und mächtig seyn; ja, je geringer oder saurer der Most ist, desto feuriger muß die Gährung seyn. Man hat sie möglichst zu befördern und wohl gar manchmal zu erzwingen. Bei dem Aepfelwein hat man hauptsächlich folgende zwei Regeln zu beobachten: Man muß 1) seine Gährung befördern; 2) sie ordentlich leiten und sein geistiges Wesen um so weniger entfliehen lassen, da es in viel geringerem Maße da ist, als beim Traubenwein.

Die größten Chemiker behaupten, und die Erfahrung bestätigt es, daß, je größer die Hize ist, desto stärker und ausgebreiteter die Gährung. Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, ist, daß man eine verhältnißmäßige Quantität Most heiß macht und zu dem übrigen, der gähren soll, in das Faß schüttet. Am Nöthigsten ist diese wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bei nassen Jahren, so wie bei Obst, das in seiner noch nicht völligen Reife hat eingethan werden müssen. Die gewärmten Kessel sind das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmosts richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Obstes, und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regenhaft war. Man kann dann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Man kann dem Weine nicht mehr Leid anthun, als wenn man das Geistige und Flüchtige desselben ausdünsten läßt, welches geschieht theils durch Vernachläßigung des Zudekens oder des allzu großen leeren Raums, theils durch langsame Gährung. Ist man genöthigt, die gemahlenen oder geknirschten Trestern stehen zu lassen, ohne sie sogleich keltern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in Gährung kommt, (das ohne Noth nie geschehen soll), so suche man die Verfliegung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme, als sie gemahlenes Obst fassen, damit oben kein, oder nur ein kleiner leerer Raum ist, damit sie vielmehr voll bis an den Dekel seyen; 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zudeke und verschließe.

Dieses ist denn auch unumgänglich nöthig, wenn der Most im Fasse anfängt zu gähren. Da die Hize in einer desto größern Menge ausdünstet, je weniger sie Widerstand findet, und da sie doch zur Vollkommnung der Gährung höchst nöthig ist, so erhellt von selbst, daß man sie aufhalten muß. Das einzige Mittel aber, sie aufzuhalten, und der Entfliehung des Geistigen zu wehren, welches sich besonders vor dem Ende der Gährung gewaltig heraufdrängt, das man aber nicht mit dem erstikenden Dunst, der sehr weit davon verschieden ist, verwechseln darf, — ist, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudeke und das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkommener, je größer das angefüllte Faß, je diker das Holz des Fasses, je zeitiger das Obst, je gleicher und übereinstimmender der Grad seiner Reife ist, und je geschwinder die Kelterung selbst vollzogen wurde.

Will man einen lange süß bleibenden Aepfelwein bereiten, so muß man zuerst das Faß nach der im Folgenden (§. 7.) beschriebenen Weise mit warmgemachtem rheinischen Branntwein ausschwenken und zurichten, alsdann den Aepfelmost von der Kelter weg im Kessel abkochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verspünden. Je stärker man den Aepfelmost kocht und je mehr man ihn einkochen läßt, desto länger bleibt er süß. Geht er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine dunkelgelbe Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke. Wer sich daher ein starkes und treffliches Glas Obstwein bereiten will, der merke sich dieses simple Kunststük, und nehme dazu Reinettenäpfel oder Borsdorfer, zumal wenn sie etwas gelegen und verdünstet haben. Der Wein wird an den Rheinwein grenzen.

4.

Mittel bei der Gährung des Aepfelweins zu seiner Stärke, zu seinem Geschmak und seiner Farbe.

Ist der Most, besonders von zarten, gepfropften Aepfeln, gepreßt, so läßt man ihn am Besten unter sich gähren, wo nemlich das Faß nicht ganz voll gehalten, der Spund etwas aufgedrükt und, so lange er gährt, nicht aufgefüllt wird. Er wird stärker und behält mehr geistige Theile. Beim Uebergähren wird er etwas früher hell.

Läßt man den Wein über sich gähren, so bediene man sich dabei folgender Verfahrungsart, wenn man den Wein recht lauter bekommen, und auch viel Wein ersparen will, der außerdem durch das beständige Aufstoßen verloren geht, zum Spundloch herausdringt und zum Faß herunter in den Keller läuft. Man mache auf dem gährenden Fasse um das Spundloch herum von Katt oder Letten eine hohle Einfassung, so groß wie ein Hutkopf, in der Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf dem Holze des Fasses. Diese fette Erde läßt Nichts durchlaufen. Man kann den Aufsaz halb voll Wein füllen. Alles, was nun

der Wein beim Gähren ausstößt, Unrath, Broken*) ꝛc., geht durch den Spund in diesen Aufsaz und bleibt neben dem Spunde auf den Dauben des Fasses liegen, so daß man es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen kann; der Wein sezt sich jezt immer geläutert durch den Spund in das Faß. — Solche Formen von Trichtern kann man von Jahr zu Jahr aufheben, und bei fernerem Gebrauch nur unten mit frischer Latterde aufschmieren. Sie halten sich beständig.

Will man dem Aepfelwein seinen Obstgeschmak nehmen, so hat man dazu ein gutes und schönes Mittel: man läßt ihn nemlich über getroknete Hollunderblüte vergähren, und wirft davon etliche Hände voll beim Anfange des Gährens in das Faß. Der Geschmak wird ganz und gar nicht widrig dadurch.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschaffen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelika-Wurzeln vergähren, und wirft davon auch hiezu. Weißer Zuker dient auch zum Schönen und Färben des Aepfelweins; allein wenn man viel davon nimmt, so verursacht es zu viele Kosten. Eine andere Färbung geschieht mit geröstetem Weizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe gibt. Man nimmt mehr oder weniger Waizen, je nachdem man die Farbe haben will. Er gibt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cider in wenigen Tagen eine schöne Farbe geben kann, wenn sie in einem Läppchen Tuch durch das Spundloch hineingehängt werden. Aber die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blütezeit so kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Aepfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Aepfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllt werden,

---

*) Um keine Broken in das Faß zu bekommen, so lasse man für den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten nach der Form und der innern Weite des Trichters, und stelle es beim Einfüllen in den Trichter; so bleiben alle Broken darin liegen und kommen nicht in das Faß.

damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, wovon der Wein einen schalen üblen Geschmak und Geruch annimmt, Schimmel und Kahn entsteht. — Der Spund muß auch fest eingeschlagen werden.

Was das Abziehen des Aepfelweins oder das Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrifft, so ist es bei unserer gewöhnlichen Sorte Aepfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cider ein-, zwei- und mehrmal ab, und verlegen ihn in frische Fässer. Ja, sie schütten ihn meistens sogleich von der Kelter in eine Bütte oder in einen Bottich, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so zapfen sie ihn durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drei, vier Zoll über dem Boden ab, damit der Saz zurükbleibe, und thun ihn in die Fässer. Was aber das Leztere betrifft, so geschieht es, weil die Engländer ihre Aepfel sammt den Kernen zu einem Brei vermahlen, weßwegen es auch außerordentlich viel Trübes gibt. Was aber ihr Abziehen des Aepfelweins in andere Fässer betrifft, so ist es ihnen dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und mehr Stärke hat als das meiste gepfropfte, ihren Cider bereiten; dieser wird nun durch das wiederholte Abziehen von der größern Quantität Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besizt, minder rauh und in wenig Tagen hell. Allein unser Cider, der gewöhnlich aus vermischten gepfropften Aepfeln besteht, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, um sich allein zu halten, und überhaupt in unserem Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen; er hält sich nicht so lange, wird schaal oder neigt sich auf Essigsäure. Als Ausnahme findet das Abziehen bei unserm Cider Statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepreßt ist, oder wenn man eine Sorte Aepfel dazu genommen hat, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein gibt.

Je nachdem nun die Stärke des Aepfelweins ist, so hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahre ist er immer am Besten.

6.

Verschiedene gute Mittel, den Geruch und Geschmak des Aepfelweins zu verbessern.

Will man Fässer zubereiten, worin der Aepfelwein einen guten und für ihn passenden Geschmak anziehen soll, so ist das Aufbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Alaun, und 4 Loth Weinhefenbranntwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darein werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich, wenn sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatblumen, oder Nüssen, Gewürznägelein und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuerst aufgebrannt, bevor der Aepfelwein hineingethan wird. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmak beibringt, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dient entweder das Aufbrennen mit den so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säkchen mit Gewürz, z. B. mit Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskaten, von jedem ein wenig, in den Wein; oder man streuet von einem feinen Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Mastix, 4 Loth Ingwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesezt ist; oder man muß den Aepfelwein abziehen auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan hat. Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Obstwein zu helfen, wenn er von einem bösen, schimmlichen Fasse einen üblen Geruch angenommen. Man steche ihn auf ein gutes Faß ab, worin die Hefen von anderem unverdorbenem Aepfelwein gelegen haben, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er dann seinen üblen Geschmak nicht gänzlich verloren, so steche man ihn zum zweiten Mal auf gute Hefen in ein drittes Faß; alsdann wird er ungemein verbessert sein und oft seinen ersten üblen Geschmak ganz verloren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird und seine geistigen Theile stark verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Aepfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen,

daß er mehr Stärkung nöthig hat, so thut man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getroknete Rosinen, Zuker, wohlriechende Gewürze und Sägspähne von Förrenholz, und zieht den schwachen Aepfelwein darüber ab. Dadurch wird er gestärkt; die Spähne des Förrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Aepfelwein sauer werden, so nimmt man 2 Pfund Waizen auf eine Ohm (80 Maß) Wein, kocht ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrüken kann. Wenn er nun abgekühlt ist, so wird er in einem Säkchen in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und ähnliche Mittel nicht auf lange Zeit: wenn man sie gebraucht hat, so muß der Wein getrunken oder zum Ausschenken fortgeschafft werden.

7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusäze einen recht guten Aepfelwein zu machen.

Beim **Obstwein** kommt viel darauf an, daß man die **gehörige Mischung** lernt. Wie ein geschikter Weinhändler seine Weine lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder dieser Gegend mit einem andern Gewächs; eben so muß es auch der kluge Aepfelhändler mit seinem Obstwein machen, welches er mit gutem Gewissen so gut thun kann, wie der Liebhaber des Traubenweins mit seinem Tranke. Das Geheimniß bestehet aber darin, daß man z. B. zu dem Weine **von zarten, leichtern,** mit lokerem Fleische versehenen Aepfeln $1/3$ oder $1/4$ **Birnwein** mischt. Am Besten und Vorzüglichsten hiezu dienen **wilde Birnen** großer Art, welche hart, herbe und ungenießbar für Menschen und Thiere sind. Solche Aepfelweine sind weit lieblicher, zarter und besser, als die von lauter Aepfeln, ohne daß sie dabei von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweist sich schon durch die Erfahrung, daß viele Aepfelsorten die Beimischung von etwas Wasser (— freilich nicht so, wie manche Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch oft etwas Wasser erfordern, wenn sie angenehm und früher trinkbar werden sollen. Auch befördert die Beimischung des genannten Birn-

weins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verkauf eines solchen Aepfelweins.

Eben diese zuträgliche Mischung findet auch bei dem Birnweine Statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zahmen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbarts-Birnen, Bestebirnen oder Eierbirnen und andern zarten Birnen, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zarter und weicher sind), von solchem Aepfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren Holzäpfeln gepreßt wird. Daß beim Birn-Wein durch eine solche Vermischung eine große und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung hervorgebracht wird, ist leicht zu begreifen; denn hier theilt der wilde Apfel der zarten süßen Birne seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersezt seine Mängel; dort bei dem Aepfelcider mildert der Birnsaft jenes Harte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife.

Einen ganz vorzüglichen Aepfelwein liefern die Speierlinge, wenn man 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierlinge, oder 2 Theile Speierlinge und 3 Theile Aepfel zusammenkeltert. Dieser Aepfelwein wird an Farbe und Klarheit dem Rheinweine gleich, übrigens auch gut und stark. Wer Mispeln in Menge zieht, kann damit gleichfalls die vortrefflichsten Proben zur Verbesserung der Obstweine machen; sie werden ihre Dienste wie die Speierlinge thun. Einen trefflichen, zugleich den Magen stärkenden Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schlehen, welche dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmak geben, Stärke verursachen, ihn gesund, mehr süß als herbe machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann die Schlehen auf zweierlei Art dabei anwenden. Frische, mit den Kernen auf der Aepfelmühle zerknirschte Schlehen thut man in das Faß zum Wein, wenn derselbe noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Mezen Schlehen zu 2 Eimer, welches einen ganz ausnehmend guten rothen Wein liefert. Man kann auch die Schlehen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, troknen oder dörren, und zwar mit dem Safte, der hineintroknen muß, entweder in einem Obstdörrofen oder in einem Bakofen. Diese thue ich beim Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Broken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spundloch fallen können. Sie machen den Wein feuriger, als die frischen Schlehen, etwas hoch von Farbe, und,

wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halben Traubenwein, zumal wenn sie auf weingrüne Fässer gelegt worden waren.

Mit unbezweifelt gutem Erfolg könnten gleiche Versuche, wie mit den Schlehen, mit den Brombeeren (Rubus rubentum), die so häufig an den Heken, Rainen und Waldungen ꝛc. wachsen, gemacht werden. Die Weinhändler gebrauchen sie ohnehin vielfältig, um dem Weine eine schöne rothe Farbe und den Geschmak des Asmanshäuser rothen Rheinweins beizubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Aepfelwein machen, wenn man unter zwei Eimer Wein eine halbe Maß rheinischen Branntwein gießt. Dieß darf aber nicht eher geschehen, als bis der Wein hell ist. Es gibt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmak, der die Quelle und Ursache nicht leicht verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. Obgleich nun wohl der Branntwein den Stoff enthält, den Wein geistiger zu machen, so gibt er doch, in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmak. Indessen kann er durch gewisse Zubereitung, z. B. der Fässer, sehr gute Dienste leisten. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, wo das Obst, so wie die Frucht des Weinstoks weniger geistreich ist, als bei heißen Sommern, oder ist das Obst nicht vollkommen reif geworden, oder ist es an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem zweieimrigen oder dreieimrigen Fasse eine halbe Maß rheinischen oder Hefenbranntwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nüzlich als schädlich ist), nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verspünde es gut, und schüttle es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darin verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und dann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubenrester, wovon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung derselben getroknete Aepfelschnizen, zu 2 Eimer Wein 4 Maß, thue sie in einen Krug, der damit voll wird,

schütte darüber $\frac{1}{2}$ Maß rheinischen Branntwein und lasse es stehen, bis er fast alle angetrunken ist. Damit nun das Geistige davon abgelöst, die Mischung durchdringender und fähiger zur Vereinigung werde, so sezt man den Krug, den man vorher stark schüttelte, in einem Teige von Leimen auf warme Asche, und läßt ihn ohngefähr 12 Stunden darin stehen; hernach nimmt man ihn vom Feuer und thut Alles zusammen warm in den Wein. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion größer.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfelwein auf folgende Art bereiten: Wenn das Faß gut ausgepuzt und wohl ausgebrüht worden ist, so nimmt man 1 Maß guten Traubenwein, zerstößt 1 Loth Gewürznägelein, und läßt diese, in ein Läppchen Tuch gebunden, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß, und schwenkt es damit wohl aus, läßt ihn aber darin, und füllt dann den gekelterten Aepfelmost dazu. Zu seiner Gährung nimmt man auf zwei Eimer Most 4 Pfund große Rosinen (Zibeben), reiniget sie ordentlich von allen Stielen ꝛc., zerstößt sie auf irgend eine Art, und thut sie in das Faß, so daß sie mit dem Weine gähren. Soll sich aber der Obstwein länger halten, so thut man wohl, wenn man die Kerne aus den Rosinen ausliefet, weil dieselben mit der Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung hat man auch hier mit gefrornen Aepfeln gemacht; man hat gefunden, daß sie, sogleich und im Frost weggekeltert, den trefflichsten Wein geben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft, und sich bis auf den lezten Tropfen süß und gut erhält. Nur geben sie halb so viel Saft, als ungefrorne Aepfel. Indessen ist diese Erfahrung sehr schäzbar, da man bei außerordentlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem Frost oft nicht alle unterzubringen weiß, da nicht bekannt ist, wie die verfrornen Aepfel sonst zu benuzen sind, und da sie nach dem Aufthauen in Fäulniß gehen; man müßte sie denn zu Essig widmen.

8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerweinbirn.

Birnwein ist gewöhnlich (den von einigen Arten Winterbirnen ausgenommen) in Ansehung der Stärke und Güte so weit vom Aepfelwein entfernt, als dieser vom Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. Der Wein aus Bir-

nen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meistens nur zu Essig bereitet, wozu er sich bald neigt; oder er wird im ersten Jahre von dem Landmanne in der Haushaltung weggetrunken. Die meisten Birnen geben bekanntlich mehr Most, als die Aepfel. Man darf sie aber nicht milde werden lassen, besonders, weil sie dann schlimm zu keltern sind, und wegen ihres feinen markigen Wesens übersteigen. Die Weißbarts-Birnen sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirnen; sie geben außerordentlich vielen Most, so wie auch die Bäume selbst außerordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Aepfelwein vertragen sich gut mit einander; jener wird durch diesen verbessert, so wie der Wein von sauren Aepfeln durch den Birnwein, wie im vorhergehenden §. näher gezeigt worden ist.

Eine Ausnahme vom Birnweine, der meistens geringe ist, macht jene an sich rauhe und schlechte Birne, die kein Schwein fressen mag, und welche ich oben mit dem Namen der Champagnerweinbirne belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden; ihr Wein findet bei Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug vor dem besten Aepfelweine. Diese schlechte Birne liefert einen zur Verwunderung trefflichen Wein, der, auf Bouteillen gelegt, so viel fire Luft enthält, daß er wie ächter Champagnerwein mussirt und fast zur Bouteille herausspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pikirt und steigt stark in die Nase, ist zukersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zersprengt, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß; ich habe ihn zu schönen noch nicht probirt. — Er erfordert keine andere Bereitung, als die gewöhnliche; nur muß $1/2$ oder $1/4$ Aepfelwein dazu gekeltert werden.

9.

Eine kalte Schöne für den Wein.

Zu 2 Eimer Wein wird 1 Loth senegallisches Gummi gerechnet; dieses wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder durch Leinwand geschlagen. Wenn das Faß voll ist, so zieht man etliche Maß heraus, schüttet das Gummi auf den Wein in das Faß, rührt sanft, so daß sich das Pulver nur ausbreite,

schließt den Spund fest, läßt Alles 14 Tage ruhig liegen, und füllt dann das Faß wieder voll.

Vierzehntes Kapitel.

Anweisung, eine Bouteille Wein für etliche Kreuzer zu machen.

Nichts ist leichter, als sich eine ganze Maß-Bouteille voll des besten Weines für etliche Kreuzer selbst zu machen.

Ich lernte dieses Kunststükchen in diesem Frühjahre auf eine unvermuthete Weise vom Herrn Schloßverwalter Domaier zu Irlbach, und theile es meinen Lesern in Freundlichkeit mit.

Herr Domaier kaufte sich für 6 Kreuzer Borsdorfer-Aepfel (daselbst Maschanzger genannt). Er bekam 7 Stük für einen Kreuzer, also 42, die aber klein und theils verfault waren, so daß große Stüke herausgeschnitten und weggeworfen werden mußten.

Die ihm gebliebenen reinen Stüke ließ er auf einem gewöhnlichen Koch-Reibeisen reiben, nahm etliche Löffel voll in eine Serviette, drükte daraus den Saft in eine Schüssel, und fuhr in dieser einfachen Unterhaltung, wobei ihm seine Kinder halfen, so lange fort, bis das lezte Stük gerieben und ausgepreßt war.

Es war das Erstemal, daß er auf den Gedanken gekommen, zu versuchen, ob aus diesem reinen puren Safte ein trinkbarer Wein werden möchte.

Er goß den Saft durch ein leinenes Seih-Tuch in eine Schüssel, ließ ihn einige Tage ausgähren, füllte ihn dann in zwei Bouteillen, und da auch hier die Gährung noch fortdauerte, bekam er am Ende nur Eine volle Bouteille, und in der andern blieb nur ein wenig, das er vollends zum Nachfüllen der andern brauchte, bis die Gährung ganz vollendet war. (Er bekam also aus zweien nur Eine Bouteille, von der er zulezt auch noch den Saz durchsiebte, und sie dann zustopfte.)

Diese Manipulation war erst vier Wochen früher geschehen, als ich zu ihm kam; nun holte er die Bouteille als das Resultat seines Experiments für den neugierigen Gast herbei und — Beide wurden wir von der Güte dieses Getränkes über alle Erwartung überrascht.

Hier also kann sich deren auf eine sehr leichte, zur Unterhaltung dienende Art Jedermann einige Bouteillen Wein auf der Stelle machen, und, was das Schäzenswertheste in diesem

Gedanken für's Kleine ist, so können Obstbaumbesizer auch auf die allerleichteste Weise prüfen, welche Sorten in ihrem Garten den geschmakvollsten Wein geben, was in der Folge zu ganz neuen Erfindungen führen und den Werth des Obstweines ungemein erhöhen kann.

Herrn Domaier's gewonnener Wein hatte ganz den Champagner=Geschmak, und war rein und hell wie Gold. Es versteht sich, daß er wegen seiner Jugend noch etwas leicht war und länger hätte stehen müssen.

Auch würde er an Quantität sehr gewonnen haben, wenn er die Früchte gleich im Herbste dazu verwendet hätte, wo sie noch saftreicher waren. (Denn Hr. Domaier machte seinen Versuch, wie gesagt, im Frühjahre.)

Da der Versuch so leicht ist, und der gute Erfolg gewiß Jedem sehr erfreulich ausschlagen wird, wünschte ich sehr, daß dieses nüzliche und angenehme Experiment allenthalben Nachahmer finden möchte.

Fünfzehntes Kapitel.

Anweisung, den besten Obstessig zu machen.

Der Obstessig ist ein großer Erwerbszweig beim Obstbaue, indem damit, wenn man seine Sache recht versteht, ein beträchtlicher Handel getrieben und viel Geld gewonnen werden kann.

Wir wollen hier, sowohl von Aepfeln als Birnen und Zwetschgen, den besten Essig machen lernen.

§. 1.

Aepfelweinessig zu machen.

Die nachfolgende Verfahrungsart ist ganz die rechte, und gibt so guten Essig, daß er schon für Weinessig passirte. Er wird durch keine Ingredienz der Gesundheit nachtheilig gemacht, wie sonst bei vielem, sogar bei Weinessig der Fall ist, ist ganz Natur und ungekünstelt.

Das Wichtigste ist ein Zug= oder Mutterfaß (Essigmutter).

Wer noch mit keinem Zug= oder Mutterfasse versehen ist, läßt seinen Aepfelwein so lange in seinem Fasse, bis er ganz hell ist. Alsdann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, wel=

ches in der Wohnstube oder sonst in einer Kammer oder in einem Behältnisse liegt, welches im Winter warm gehalten werden kann. Denn die Wärme ist das Grund-Mittel, die Essiggährung zu befördern. An dem Fasse bleibt das Spundloch offen; es wird nur, um den Staub abzuhalten, luftig bedekt, entweder mit einem Lappen Leder oder mit einem flachen Stein u. dgl.; aber nicht mit Eisen, Blei, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorn an dem Boden zu oberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dik, auch so weit von der Gurgel entfernt, wie der untere Zwikel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch.

Die Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Luftzug durch sie und das Spund-Loch unterhalten werde. Kann man Essigmutter bekommen, (die aber selten zu haben ist), so befördert diese das Säuren sehr, außerdem muß die Wärme Alles thun. Das geht nun freilich langsam; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen, und dann hat man das Zug- und Mutterfaß. Hält dasselbe z. B. 12 Eimer, so werden 4 Eimer abgezapft und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß gelegt. In das Mutterfaß werden aber wieder 4 Eimer Wein geschüttet, welcher, wenn er vorher warm gemacht wurde, desto schneller Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Eimer abzapfen. Hat man aber mehr Wein hineingethan, so dauert es um so länger. Und so wird fortgefahren, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man ein neuangelegtes Essigfaß bald in Zug bringen, d. h., den Wein schneller säuern und zu Essig machen will, so muß der Wein, ehe man ihn in das Essigfaß schüttet, erst in einem Kessel warm gemacht werden, oder nach Verhältniß der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch ein solches Erwärmen wird nicht nur der Weingeist früher abgetrieben, so daß die Säure erfolgen kann, sondern die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, befördert dann auch die Säuerung nicht wenig. Bei diesem Warmmachen des Weins aber darf der gehörige Grad nicht überschritten werden, aber zum wirklichen Sud darf es bei dem Aepfelwein nie kommen, und Birnwein muß nach Verhältniß noch weniger heiß werden. Ist nun das Faß gehörig weit mit dem warmen Wein angefüllet, etwa zu drei Viertel, oder zu zwei Drittel, so wird sowohl der Spund oben

zugemacht, als auch vorn das Zugloch verstopft. Erst in etlichen Tagen wird es wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann das Wärmen nach Verlauf einiger Wochen etliche Male wiederholt werden; dabei hat man jedoch nicht nöthig, den sämmtlichen Wein aus dem Essigfasse abzuzapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältniß der Größe des Essigfasses einen, zwei oder drei Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf dann das Faß wieder etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt; soll aber ein im Zuge befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllt werden, nachdem von dem schon zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwei Drittel abgezapft worden waren, so ist es sehr nöthig, den Wein zu erwärmen und warm einzuschütten.

Man kann ein halbes Jahr früher zum erstern sauern Essig gelangen, wenn der gekelterte Most nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Aepfelwein behandelt, sondern von der Kelter weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der ausgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder das Faß wird mit einem Tuche überdekt, und sobald der Most in Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und Alles, was er über sich stößt, weggethan, bis er ganz ruhig ist und nicht mehr auswirft. Alsdann wird er auch etwas helle. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, welcher weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommen werden; man darf nicht allzulange warten, den vorgohrnen Wein in das Essigfaß zu bringen, weil sonst, hauptsächlich wenn der Wein viele Luft hat, auch der Essiggeist weggeht. Es kann keine ächte Gährung erfolgen, sondern die Fäulnißgährung fängt an.

Die Gährung ist zwar an sich einfach, sie hat aber verschiedene Grade, zu welcher sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche die Essiggährung genannt wird, oder eine faule Gährung. Nicht alle Körper sind geschikt, diese drei Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist, keine Säure, sondern nur einen Ueberfluß an schleimichter Materie besizen (wie z. B. das Blut, Fleisch ꝛc.),

können weder in die geistige noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bei einer veranlaßten innern Bewegung geradewegs in die Fäulniß über. Wenn sich aber in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwikelt (wie vorhin gezeigt worden ist). Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung oder die Weingährung genannt, weil Alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äußernden geistigen Dünste meistens einen weinartigen Geruch haben. Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauersalzigschleimichte Mischung befindlich ist, die bei dem ersten Grade der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so geht nach der geendigten ersten Periode in ebenderselben Mischung eine anderweit fortschreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläsdchen und ohne merkliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobei eigentlich aus der erwähnten salzigschleimichten Mischung die darin befindliche Säure entwikelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genannt.

Bei derselben entweicht der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher auch noch so viel des stärksten Essigs trinken würde, so würde man nie davon berauscht werden. Es muß also der Weingeist jedesmal erst verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn aber schon die Säure entwikelt worden ist, so bleibt immer noch eine gröbere schleimichte Mischung übrig, die durch die beiden ersteren Grade noch nicht angegriffen wurde. Wird nun der stets fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freien Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan, so geht endlich auch in derselben Mischung die lezte Scheidung vor sich, also eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übriggebliebenen, unter allen am Haltbarsten gewesenen Mischung. Diese lezte Periode bildet die faule Gährung, die Fäulniß; sie ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennt, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwikelt, und endlich der ganze Körper in Erde und Asche verwandelt. — Diese drei Grade von Gäh-

rung folgen bei den dazu fähigen Körpern immer ordentlich auf einander; durch eine ungeschikte Veranstaltung und Uebertretung kann der eine oder andere Grad verunglüken.

§. 2.

Essig von Birnwein und wildem Obst.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Aepfelweinessig. Allein gelassen, hat er die Kraft und den Nachdruk wie der von Aepfeln; aber meistens wird beiderlei Wein zusammengethan; sie vertragen sich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. Man hüte sich aber ja, den zu Essig bestimmten Obstwein mit Traubenwein von unreifen Trauben zu vermengen; Beide verderben mit einander. Zwar lassen sie sich Anfangs gut an, wenn aber der Hauptgrad der Gährung zu Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß von saurem Essig, das 12 Eimer hält, 2 bis 4 Eimer von solchem schlechten Traubenwein füllen, wovon es verschlungen und zum Säuren überwältigt wird. Wenn man aber zu oft damit kommt, so thut es kein gut; und in die Länge hält sich dann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab. Nun verdirbt der Essig, und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzäpfeln, so wie auch von wilden Birnen, wird sehr scharf und außerordentlich sauer. Solcher Essig steht aber gut gemachtem Essig von gutem Obst weit nach. Der zarte, gute Geschmak des Leztern unterscheidet ihn nicht bloß von dem des wilden Obstes, sondern auch seine Farbe, da er von wildem Obst blaß ist, auch die Probe nicht so hält, und im Gebrauche lange nicht so haltbar ist. Selbst Weinessig von unreifem Traubenwein, in Essigsiedereien bereitet, wird von gutem Aepfelweinessig übertroffen, welcher viel zarter und gesünder ist als jener. Ein auf natürliche, ungekünstelte Art gut zubereiteter Obstweinessig von guten Aepfeln hält die Probe im Kochen so gut wie der beste Weinessig; er dient zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen, zum Kochen des Himbeersaftes und dergleichen. Auch behält der Aepfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahre auf dem Lager. Der unvermischte Birnweinessig hat die Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und zu kaltem Gebrauch, aber

er hält die Probe nicht im Kochen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 3.

Essig von Zwetschgen, der dem besten Weingeist gleich kommt.

Die gewöhnliche Art, die Zwetschgen zu dörren, ist in vielen Gegenden die folgende: Man heizet den Dörr- oder Bakofen, und wenn das Holz verbrannt ist, wird er von Kohlen und Asche gesäubert; dann werden die Zwetschgen hineingeschüttet, und wenn der Ofen ausgekühlet ist, werden sie herausgenommen; hernach wird der Ofen wieder geheizt und mit dem Dörren so lange fortgefahren, bis alle Zwetschgen gahr sind.

Ich verfahre damit auf eine andere Art, indem ich die Zwetschgen nach der ersten Beheizung des Ofens nicht auf die heiße oder warme Herdstätte hinein schütte, sondern sie in verschiedene Geschirre bringe, wie sie mir eben in meiner Hauswirthschaft zu Gebote stehen, in denen ich sie dann in den geheizten Ofen stelle, den ich hierauf verschließe. Hiezu ist jedes irdene Geschirr (Schüssel oder Hafen) tauglich, und die Zwetschgen dürfen in den Geschirren vom Boden bis obenan aufeinander geschichtet werden. Ueber Nacht dünsten sie, und schwizen einen Saft aus, der sich unten in den Böden sammelt. Diesen gieße ich in ein hiezu bereitetes Geschirr. Wenn ich viele Zwetschgen zu dörren habe, fülle ich damit ein oder mehrere Fäßchen; habe ich aber nur wenige, so bediene ich mich einiger Gläser oder Bouteillen. Unterdessen heize ich den Ofen abermal, und verfahre mit dem Dörren der Zwetschgen erst auf die obige gewöhnliche Weise. Wenn die Zwetschgen schon etwas überdörrt sind, so nehmen sie in dem Ofen weniger Raum ein; da kann ich nun zugleich mehrere Geschirre, die mit frischen Zwetschgen gefüllt sind, in den Ofen stellen, und die schon etwas überdörrten in demselben ganz ausdörren. Auf diese Weise fahre ich mit dem Dörren so lange fort, bis alle Zwetschgen gahr sind.

Nun habe ich die Freude, nicht nur schön gedörrte Zwetschgen, sondern auch einen kostbaren Saft zu bekommen, der, wenn er in einen temperirten Ort gestellt wird, ohne allen Zusaz vergähret. Dann ziehe ich ihn ein oder zwei Mal ab, und bekomme einen Essig, der dem besten Weinessig weder an der Säure, noch an gutem Geschmake etwas nachgibt.

Man möchte fragen, wie viel aus einer bestimmten Quantität Zwetschgen-Essig gewonnen werde? Hierauf dient zur Antwort, daß Dieses veränderlich von der Hize des Ofens, so wie von der Güte der Zwetschgen abhänge.

§. 4.

Den schönsten und besten Essig von faulem Obste zu machen.

Es ist unstreitig eines der schönsten ökonomischen Stüke, von einer Sache noch bedeutenden Nuzen zu ziehen, die man lange als ganz unnüz, verdorben und unbrauchbar weggeworfen hatte. Hierher gehört denn auch die Anwendung des ganz verfaulten Obstes zu einem guten Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige es glauben, daß das faule Obst, Aepfel und Birnen, nicht nur einen sehr guten, sondern auch sogar einen vorzüglichern Essig geben, als von frischem, gesundem, gekeltertem Obst, und zwar in größerer Menge als eine gleiche Scheffelzahl Aepfel, und in weit kürzerer Zeit. Man wird Das Alles bei eigener angestellter Probe vollkommen gegründet finden, und zwar so auffallend, daß die Meisten ihr Obst, welches sie zum Essigmachen besonders bestimmen, lieber werden faulen lassen, als frisch und gut keltern.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst über Winter gehalten wird. Dabei gibt es immer von Zeit zu Zeit einigen Abgang an faulem und anstößigem. Man sammle dieses den ganzen Winter über, werfe Alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, das nicht rinnt, und stelle es im Keller zu seiner Aepfelhorde; (denn außerhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, welches der Masse zum Essig äußerst nachtheilig wäre.) Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschnizt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahre aber, oder wenn es der Hauswirth sonst für dienlich achtet, wendet man es zu Hausessig auf folgende Weise an:

Man schüttet das faule Obst, Aepfel und Birnen, untereinander auf die Kelter, zerdrükt mit der Hand Dasjenige, welches noch ganz ist, oder besser und bequemer: man stößt es zuvor in einem Stoßtroge, worin sonst dem Vieh sein kurzes Futter gestoßen wird; hernach keltert man es ab. Es läuft hell herunter. Der Geschmak des faulen Mostes ist süß und zur

Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmak, von dem ich Anfangs glaubte, er würde dem Essig anhängen, oder wenigstens Etwas würde davon bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung verzehrt diesen Geschmak. — Obgleich nun der Most ganz hell ist, so läßt man ihn doch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Fasse stehen, wo sich dann Alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hinsezt, nicht sowohl als Gährung, da diese und zwar die Weingährung meistens in dem Apfel schon vorgegangen ist. Die Essiggährung ist noch zurük. Das schaumige Mark, welches leichter ist als der Most, begiebt sich vorher nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. Wer nun ein Eimriges Faß in eine Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der schon eine fingersdike Mutter gezogen hat, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmak ohne das mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frisch gekelterten Obst mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

Haben hier 3½ Malter Aepfel zwei Eimer Most mit Trub und Abgang gegeben, so gibt ein Faß voll faules Obst von 2½ Maltern drei Eimer, also gerade noch einmal so viel reinen Most zu Essig, (wie ich auf's Pünktlichste die Probe gemacht habe.) Dazu kommt noch, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als der von faulem Obste, weil er in kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. Freilich sezt sich das faule Obst sehr aufeinander, und nimmt keinen so großen Raum ein, als frische Aepfel; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag gleich stände. Das faule Obst hingegen gibt seinen sämmtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Art seinen benöthigten guten Essig bereiten! Auch kann er noch das in der Kelter zurükgebliebene ausgepreßte faule Obst seinen Schweinen mit untermengter angebrühter Kleie bereiten, ein Futter, das sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure ist der Honig.

Dieses süße Salz wird daher in allen Essigsiedereien gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöht seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann füglich seinen Abgangshonig dazu anwenden, wenn er nemlich die ausgelaufenen oder wohl auch ausgepreßten Honigrosen mit warm gemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sie alsdann durch ein Tuch drükt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Es trägt sich von ungefähr wohl zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bei dem Essig sehr zu vermeiden ist, indem er sehr bald auch einen eben so widrigen Geschmak bekommt. Alsdann muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl ausgepuzt und ausgebrüht, sondern auch, wenn es troken ist, mit Haberstroh ausgebrannt werden. Hernach schlägt man es wieder ein, thut etliche Hände voll zerstoßene Wachholderkörner hinein, gießt kochendes Wasser darüber und brüht es so wieder gut aus. Dieses Ausbrühen mit Wachholderbeeren kann man auch noch einmal wiederholen.

So empfindlich auch der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anzieht, so kurirt dagegen doch die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Fasse einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich ganz durch die Säure.

§. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch den Wein) von einem üblen Geruche ganz zu befreien.

Hat der Essig selbst in einem bösen Fasse einen üblen Geruch und Geschmak angezogen, so nehme man die frisch abgepreßten Obsttrestern von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottich nach Beschaffenheit der Menge, gieße den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, wenn man will auch wohl 1 oder 2 Wochen, zugedekt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, wo der Essig über den Trestern steht, wird man nicht das Mindeste mehr von einem üblen Geruche oder Geschmake verspüren, wenn er auch vorher noch so arg gewesen

ist. Dasselbe läßt sich mit dem Obsttrinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn dann, wenn er nicht zu Essig bestimmt werden soll, nicht länger als ein- oder zweimal 24 Stunden über den Trestern stehen lassen, sonst neigt er sich zur Essigsäure. Je mehr man Trestern hat, so daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. Will man einem schlechten Aepfelwein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Trestern, die ganz wenig ausgepreßt sind, lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn dann aus; da findet kein Verlust Statt, weil man wiedererhält, was man in den Trestern gelassen hat.

Außer dem Herbst kann verdorbener Essig oder Wein durch Kohlenpulver wieder hergestellt werden. Kohlen von hartem oder weichem Holz werden frisch angeglüht, gröblich zerstoßen, und so viel davon wird in das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1 Maß (4 Pfund) Wein oder Essig komme. Nun wird das Faß zugespündet, eine Viertelstunde lang gerüttelt, darauf der Wein oder Essig durch ein Tuch geseihet und auf ein reines frisch eingebranntes Faß gebracht. — Hierbei ist zu bemerken, daß die Kohlen vom Wein etwas Weingeist versezen. Schwache Weine werden schwächer; man macht sie lieber zu Essig.

Sechzehntes Kapitel.

Simon Strüf's Krankheitsbüchlein.

Simon Strüf war durch eine schwere Krankheit seit längerer Zeit von allem Umgang mit seinen Nachbarn abgehalten. Nun sah man ihn zum Erstenmale wieder in dem Garten vor seinem Hause mit Moll in der bekannten Laubhütte sizen. Moll wunderte sich sehr, daß Simon so plözlich und langwierig erkranken konnte, da er doch zur allgemeinen Hausregel die löbliche Gewohnheit hatte, daß, wenn sich an was immer für einer Person seines Hauses eine Krankheit wirklich als solche zeigte, er jedesmal sogleich

1) ohne Versäumniß Hülfe brauchte;
2) gleich zum rechten Arzte, und nie zu einem Pfuscher ging, und
3) die Arznei genau nach Vorschrift des Arztes gebrauchen ließ.

Fast alle Krankheiten haben ihre Vorboten, und man kann ihnen oftmals noch ausweichen, oder sie doch gelinder machen und abkürzen, wenn man gleich, sobald man sich übel befindet, ein gutes Verhalten beobachtet, und die sonst zwekmäßigen Hülfsmittel braucht.

Aber Nichts ist gewöhnlicher, als daß Diejenigen, welche krank werden, noch eine Zeitlang zusehen wollen, ob sich die Natur nicht etwa selbst helfe. Darüber verschlimmert sich die Krankheit, und man beklagt zu spät, daß man sich gleich im Anfange verwahrloset habe.

Noch fehlerhafter ist es, wenn man bei Pfuschern, Scharfrichtern und alten Weibern Hülfe sucht.

Es ist zum Erstaunen, daß manchmal selbst vernünftige und sonst einsichtsvolle Leute Zutrauen zu solchen Betrügern haben.

Man vertraut doch dem geringsten Handwerker Nichts an, wenn man weiß, daß er das Handwerk nicht gelernt hat. Und das Wichtigste, was wir besizen: Gesundheit und Leben, vertraut man jedem Quaksalber und Prahler an.

Leichtgläubigkeit, Unwissenheit und Aberglaube sind gewöhnlich bei einander. Der Aberglaube war immer ein Eigenthum der Einfältigen unter dem gemeinen Volke, und er wird schwerlich jemals ganz ausgetilgt werden. Daher sieht man noch immer Betrüger, welche durch die Sympathie und dergleichen Mittel heilen. Darüber versäumen sie dann die natürlichen Mittel, die zu ihrer Rettung hätten dienen können.

Ein anderer Fehler ist die Unfolgsamkeit in den ärztlichen Vorschriften. — Man soll Nichts, was der Arzt nicht verordnet hat, dazwischen brauchen. Besonders soll man auf's Genaueste befolgen, was er an Speisen, an Getränken und dergl. verbietet. — Allein alles Dieses wird von gemeinen Leuten selten beobachtet. Von jedem alten Weibe nehmen sie Rath und Gebrauch an; von Allem, was sie gelüstet, wollen sie essen. Dem Arzte wird Dieses sorgfältig verschwiegen und das Uebel ärger gemacht.

Wie? sollten es denn alte Weiber und Pfuscher besser verstehen, was zu thun sey, als der Arzt? — Von einem Manne, der seine ganze Lebenszeit damit zubringt, oft Tag und Nacht arbeitet, um sich diejenigen Wissenschaften zu erwerben, die einem Arzte nothwendig sind, von Dem ist's wohl zu vermuthen,

daß er die Krankheiten besser einsehen und geschikter heilen könne, als ein Afterarzt, der gar nichts weiß, als etwa ein Paar elende Rezepte.

Während seiner Krankheit hatte sich Simon, der nun den Werth der Gesundheit erst recht hatte schäzen lernen, von seinem braven Arzte einen faßlichen Unterricht zu einer vernünftigen Gesundheitspflege und vorläufiger Hülfe bei den häufigsten plözlichen Unpäßlichkeiten gegen gute Bezahlung niederschreiben lassen, und er nannte diese Schrift sein Krankheitsbüchlein. Will der Leser wissen, was darin stand, oder will Jemand gar auch davon Gebrauch machen: so findet er dasselbe hier wörtlich abgedrukt.

Siebenzehntes Kapitel.

Von den nachtheiligen Folgen der plözlichen Abkühlung bei erhiztem Leibe.

Die zu geschwinde Abkühlung bei erhiztem und schwizendem Leibe — durch einen kalten Trunk, einen kühlen Abend, einen frischen Regen, einen Gewittersturm, kann die gefährlichsten Krankheiten und den Tod nach sich ziehen. Und von dieser Ursache kommen mehr Krankheiten unter dem gemeinen Volke her, als von irgend einer andern.

Es ist sehr unvorsichtig, wenn man auf eine starke Erhizung kaltes Wasser ꝛc. trinket, oder an einen kühlen Ort sich hinlegt, um auszuruhen, und des Abends, wenn man nach Hause gehet, die Kleider, die man während der Arbeit abgelegt hatte, nicht wieder anziehet. Man dünstet stark aus, wenn man erhizt ist, und das ist sehr gut, weil dadurch die Erzeugung einer zu großen Hize in dem Körper verhindert wird, und das Uebermaß der Säfte, welche durch die Wärme an Ausdehnung sehr gewonnen haben, weggeht. Wenn man sich aber geschwind und stark abkühlt, so wird die Ausdünstung auf einmal unterbrochen, die Feuchtigkeit, welche wegdünsten sollte, sezt sich auf die inneren Theile, und verursacht gefährliche Krankheiten, Hals- und Brustentzündungen, Seitenstechen, Beschwerden im Athemholen, Koliken, Durchfall, Entzündungen der Leber und der übrigen Eingeweide des Unterleibs.

Die Erkältung des Abends oder des Nachts nach warmen Tagen und nach harter Arbeit ist die gewöhnlichste Ursache der

Ruhr. Man sieht daher, wie sehr man Ursache hat, sich vor jeder zu geschwinden Abkühlung in Acht zu nehmen. Man trinke niemals etwas Kaltes in die Hize, am Wenigsten mit starken Zügen. Wenn man von der Arbeit und Bewegung heiß und durstig ist, so ruhe man erst ein wenig, bis man etwas verdünstet hat, bevor man trinkt; man tauche seine Hände eine Zeitlang in kühles Wasser, halte dasselbige einige Minuten im Munde oder wasche sich das Gesicht damit; wenn man alsdann erst trinkt, und zwar nach und nach nur immer ein wenig, so löscht man den Durst besser, und bewahrt seine Gesundheit.

Wenn man auf einen kalten Trunk oder nach einer andern schnellen Abkühlung einige Zufälle bemerket — ein Drüken und das Gefühl einer Schwere im Magen, die Empfindung, als wenn das getrunkene Wasser u. dgl. da wie ein Stein läge, Beklemmung, Aufblähung, Schaudern, Schmerzen und Stechen in der Seite oder sonst wo im Leibe: — so kann man oft dem völligen Ausbruch einer Krankheit noch vorbeugen, daß man sich sogleich wieder durch mäßige Arbeit odes etwas schnelles Gehen in Bewegung sezt und dabei viel von einem verdünnenden Getränke, z. B. Wasser mit etwas Milch oder mit Essig vermischt, klare Buttermilch, Molken, oder Thee von Hollunderblüten, aber Alles laulichwarm trinket, damit die Ausdünstung dadurch wieder hergestellt werde. Hat man es aber versäumt, sich sogleich wieder durch Bewegung in Schweiß zu bringen, so darf es später hinaus nicht mehr geschehen; die Bewegung würde dann schädlich seyn. Man trinke aber fleißig von den angegebenen Getränken, und seze sich in ein tiefes Fußbad von warmem Wasser, oder, welches noch besser ist, in ein Bad über den halben Leib, oder in ein ganzes Bad. Man kann auch über den Hals, die Brust und den Leib, wo man etwa Schmerzen oder Drüken fühlt, Tücher überschlagen, die in warmes Wasser oder warmen Kamillenthee getaucht worden, den Dampf von siedendem Wasser mit dem Athem einziehen, wenn etwa die Brust beklemmt ist, und sich Klystiere von warmem Wasser oder von Holder- und Kamillenthee geben lassen. Man reibe die schmerzenden Stellen mit wollenen, erwärmten Tüchern, die man auch vorher mit Wachholderbeeren-Rauch durchräuchern kann; sind Koliken oder Durchfälle nach einer solchen Erkältung entstanden, so lege man diese Tücher recht warm auf den Unter-

leib und erwärme dieselben, so oft sie anfangen kalt zu werden. Durch diese Mittel wird die Ausdünstung gelinde befördert, und Das ist sehr heilsam. Gefährlich aber ist es, wenn man unter solchen Umständen den Schweiß durch heftig wirkende, gifttreibende Arzneien, durch Wein, Glühwein, Branntwein, starke Gewürze, große Stuben- und Bettwärme zu erzwingen sucht. — Bei heftigen Zufällen kann das Aderlassen nöthig seyn; aber da eile man, um einen Arzt deßwegen zu befragen.

Achtzehntes Kapitel.

Von den Dünsten der Mistlaken und der Unreinlichkeit in den Wohnstuben der Landleute.

Die faulen Ausdünstungen von den Mistlaken, die so gewöhnlich in Dörfern vor den Wohnungen der Bauersleute stehen und entweder gar nicht, oder in die gemeine Straße abfließen, sind ihrer Gesundheit nicht wenig nachtheilig. Sie können verursachen, daß sich schlimme Faulfieber an dergleichen Orten erzeugen, und daß andere Krankheiten bösartig werden. In offenen, hochliegenden Orten, wo die Luft die aufsteigenden schädlichen Dünste bald verwehen kann, da können sie zwar nicht so viel schaden. Es ist aber doch immer eine kluge Vorsicht von einem Landwirth, wenn er um seine Wohnung hier Nichts leidet, was die Luft verunreinigen kann, und lieber die Dunglake rükwärts hinbringt. Die gefüllten Dungpläze sind nicht so schädlich wie die, welche nicht ganz voll sind; da aber doch immer faule und flüchtige Theilchen von denselbigen aufsteigen, so ist's allemal am Räthlichsten, daß man sie, so wie auch die Viehpläze, wenigstens nicht zu nahe an den Wohnstuben anlege.

Noch weit nachtheiliger sind die angehäuften, unreinen Dünste in den Wohnstuben der Bauersleute. Gewöhnlich hält sich eine ganze Familie, besonders zur Winterzeit, in einer engen niedrigen Stube auf, die nur wenige und kleine Fenster hat. Man hängt allerlei darinnen auf, um da zu troknen, und manche Leute sind so unreinlich, daß sie ihren Vorrath von Eßwaaren, einen Theil des Futters für ihr Vieh, Federvieh, und in den Ländern, wo der Seidenbau getrieben wird, die Seiden-Würmer in den Wohnstuben haben. Da wird dann die Luft von den Ausdünstungen der Menschen und Thiere, dem Tabaks- und Lichterdampf, den Dünsten des Ofens, der Speisen und so man-

cher Unreinigkeiten vergiftet und für die Bewohner dieser Stuben gefährlich. In einem so verdorbenen Dunstkreise brennen die Lichter matt und langsam. Er beschwert die gesündesten Leute, und sie würden krank davon werden, wenn sie nicht oftmals in die freie Luft gingen. Die, welche Das nicht können, die kleinen Kinder und Kranken, befinden sich um desto schlimmer. Jedem vernünftigen Landmanne sollte es eine Regel von großer Wichtigkeit seyn, seine Wohnstube möglichst rein zu halten und sie täglich einige Mal zu lüften.

Neunzehntes Kapitel.

Ueber das Aderlassen und den Gebrauch abführender Mittel.

Das Aderlassen kann keine andere Absicht haben, als das überflüssige Blut wegzuschaffen. Allein es ist so leicht nicht, zu erkennen, ob überflüssiges Blut da ist. Das kann nicht leicht Jemand mit Gewißheit bestimmen, als ein verständiger Wund-Arzt; daher kann auch sonst Niemand beurtheilen, ob und wann das Blutlassen nothwendig ist. Indessen schadet es allemal, wo es ohne Noth vorgenommen wird, und Das geschieht in den meisten Fällen. Die Beispiele sind gar nicht selten, daß sich gesunde und starke Leute durch unvorsichtiges, zu starkes und wiederholtes Aderlassen um ihre Gesundheit gebracht, sich entkräftet, und schleichende Krankheiten, ein gedunsenes Wesen, die Wassersucht und ein frühzeitiges Alter sich zugezogen haben. Und doch glaubt man, durch das Aderlassen sich vor Krankheiten zu schüzen. Ein Mittel, das so leicht und so unwiederbringlich viel schaden kann, sollte man nicht so leicht gebrauchen.

Man sollte es ganz und gar unterlassen, oder wenn man daran gewöhnt ist, sich nach und nach davon abgewöhnen, so daß man jedesmal die Aderlässe um einen oder auch zwei Monate weiter hinaus verschiebt, und sich zu der Zeit, wo man sonst gewöhnlich Blut zu lassen pflegte, aller erhizenden Getränke und aller stark nährenden Speisen enthalten.

Es ist allemal besser, kein Abführungsmittel zu gebrauchen, wenn es nicht von einem Arzte als durchaus nöthig anempfohlen ist. Man esse weniger, als gewöhnlich, und täglich nur Einmal, aber nichts sehr Nahrhaftes und Fettes; man trinke viel frisches Wasser dabei und mache sich mehr Bewegung, als sonst gewöhnlich; dadurch wird man Unreinigkeiten im Magen und Ge-

därme besser und gründlicher vertreiben, als wenn man eigentliche Abführungsmittel genommen hätte.

Man kann es nicht oft und nachdrüklich genug erinnern, daß es hauptsächlich oft auf eine gute Diät ankomme, wenn man Krankheiten verhindern will.

Sobald ich eine Unpäßlichkeit spüre, esse ich nichts mehr, als etwas wenig leere Suppe. Und ich bin noch niemal krank gewesen.

Zwanzigstes Kapitel.

Wie man sich bei den Augenkrankheiten verhalten muß.

Bei allen Augenkrankheiten muß man sich vor Rauch, scharfem Staub und Dünsten hüten. Es ist nicht zuträglich, wenn man sich lange in den Viehställen und auf den Dungpläzen aufhält, oder an Orten, wo es zu helle ist. Man darf daher weder das Sonnenlicht, noch den Schein vom Feuer oder Lichte in die Augen fallen lassen, den Fall etwa ausgenommen, wo bei einer langwierigen Augenentzündung das einfallende Licht keine Schmerzen verursacht. Man darf jedoch, um das Licht von dem Auge abzuhalten, dasselbe nicht mit einer Binde feste zubinden; sondern man befestige ein feines leinenes Tüchelchen an eine Müze, die man dem Kranken aufsezt, und lasse es von der Stirne über beide Augen herabhängen, auch dann, wenn nur ein Auge leidet, weil sonst das bedekte Auge alle Bewegungen des freigelassenen mitmacht.

Man muß alle Erhizung, alle grobe, stark gesalzene oder scharfe Speisen meiden, und nur milde, leicht verdauliche Sachen genießen. Bei hizigen Augenentzündungen sind bloßes Wasser, Wasser mit Milch, abgesottenes Gerstenwasser und die Hafer-Tisane allemal die besten Getränke. Starke geistige Getränke sind nachtheilig. Oefters hat die Enthaltung vom Wein geholfen. Auch das Tabakrauchen und Schnupfen sind in der Regel schädlich.

Einundzwanzigstes Kapitel.

Von dem Friesel und wie man es behandeln muß.

1) Die Stubenluft muß mäßig warm seyn, eben so das Bettzeug und die Bedekungen des Kranken. Zu große Wärme

befördert die Krankheit, und Kälte kann ein gefährliches Zurüktreten des Ausschlags verursachen.

2) Man lasse den Kranken häufig Haberschleim, Gerstenabkochung, Brodwasser, Mandelmilch u. dgl. trinken, aber keinen Wein, Kaffee, oder gar Branntwein, selbst die Fleischbrühe und das Fleisch sind nicht zuträglich; dagegen kann man, wenn das Fieber heftiger ist und die Frieselblasen roth aussehen, dem Patienten süße Molken, Wasser-Limonade reichen, oder den Saft von reifen, säuerlichen Früchten, Himbeeren, Kirschen oder Weintrauben unter sein Getränke mischen.

3) Man sorge für offenen Leib und gebe daher, zumal wenn der Kranke verstopft ist, täglich ein Klystier aus einer Abkochung von Waizenkleien mit etwas Salz und Oel. Purgirmittel oder Aderlässe nehme man aber nur auf Anrathen eines bewährten Arztes vor.

4) Man hüte den Kranken vor jeder Erkältung, zumal während des Frieselausbruchs; der Ausschlag könnte sonst leicht zurüktreten. Geschieht Dieses, und entstehen heftige Zufälle, so suche man den Friesel wieder auf die Haut zu loken; man seze den Kranken mit dem ganzen Körper in ein warmes Bad, reiche ihm dabei recht reichlich warmen Holderthee, und reibe ihn im Bette mit erwärmtem, trokenem Flanell oder einem andern rauhen Tuche. Wenn der Kranke Beklemmung und Stechen in der Brust mit kurzem Athem hat, so lege man ein Senf- oder Blasenpflaster auf die Brust. In sehr gefährlichen Fällen kann man von einem Brechmittel am Schnellsten die Wiederherstellung des zurükgetretenen Ausschlags erwarten; doch muß man bei der Anwendung desselben gewiß seyn, daß keine Entzündung der Lungen oder eines andern Eingeweides vorhanden sey, und deßhalb lieber unter solchen mißlichen Verhältnissen einen erfahrnen Arzt zu Rathe ziehen.

Zweiundzwanzigstes Kapitel.

Von dem Rothlauf, und wie er behandelt werden muß.

Der Rothlauf ist eine Entzündung, die sich auf der Oberfläche der Haut verbreitet, einen brennenden Schmerz verursacht, und meistens mit einem Fieber verbunden ist. In den mehrsten Fällen ist er eine gar leichte Krankheit, die Nichts zu bedeuten hat; aber manchmal ist sie auch gefährlich, zumal bei alten

Leuten, wenn starke Zufälle vorhanden sind; und sie kann tödlich werden, wenn der Rothlauf zurükschlägt.

Wenn die Krankheit leicht ist, so hat man weiter nichts nöthig, als daß man sich in gelinder Ausdünstung erhalte, doch ohne sich zu erhizen; denn man würde das Uebel verschlimmern, wenn man einen starken Schweiß erzwingen wollte. Man halte sich mäßig warm; man meide das Fleisch und den Wein und trinke viel Holderblütenthee und frische Molken.

Wenn die Krankheit schlimmer, der Rothlauf groß, und der Schmerz davon nebst dem Fieber sehr stark ist, rathe ich einen Arzt zu rufen. Uebrigens läßt man den Kranken alle Tage, oder doch einen Tag um den andern, einen Löffel präparirten Weinstein nehmen, oder Molken trinken, die mit Weinstein geschieden werden, damit er ein gelindes Laxiren davon bekommt. Die Weinsteinmolken werden auf folgende Art bereitet: Man thut zu einer Maß kochender Kuh- oder Ziegenmilch ein Loth präparirten Weinstein, rührt die Milch mit einem Löffel um, bis sie sich völlig gekäset hat. Die Molken seihet man ab und läutert sie auf folgende Art: Man nimmt zu einer Maß Molken das Weiße von den Eiern, quirlet und schlägt es wohl unter einander, und läßt es bei einem gelinden Feuer einige Minuten lang kochen. Dann breitet man ein reines Tuch über eine irdene oder blecherne Seihe, legt über solches ein Paar Bogen Löschpapier, und gießt die Molken darauf. Sie fließen dann ganz langsam durch, so helle wie Quellwasser.

Man gibt ihm dann sonst viel säuerliche Getränke, Holderthee mit ein wenig Essig —, Klystiere, und wenn der Rothlauf am Kopfe ist, so läßt man ihn öfters in laulich warme Fußbäder sezen.

Aeußerlich darf man durchaus keine fette, ölige Salben u. dgl. auflegen; der Rothlauf verträgt gemeiniglich solche fette Sachen eben so wenig wie nasse und kalte Aufschläge; sie verursachen sehr leicht, daß der Rothlauf zurükschlägt, sich auf innere Theile wirft und nach Beschaffenheit derselben sehr üble Krankheiten, die Bräune, Brustentzündungen rc. hervorbringt, oder in Schwärung, in den Brand, oder in böse langwierige Geschwüre übergeht. Wenn das Uebel leicht ist, so ist gemeiniglich hinreichend, wenn man weiche Wolle oder zusammengefaltete Leinwand überlegt. Manche pflegen ein Stük blaues Papier oder Bohnenmehl oder troken geröstetes Mehl, trokne und abgezupfte Holderblüten

aufzulegen, und auch Das ist gut. Gefährlich ist es, wenn man den Rothlauf mit Bleiweiß bestreut. Wenn aber die Entzündung beträchtlich ist und große Schmerzen verursacht, so verschafft es die geschwindeste Linderung, wenn man Holderblüten mit Wasser abkocht, flanellene Tücher hineintaucht, wieder auswindet und laulich warm auflegt. Aber man muß sie auf dem Plaz nicht kalt werden lassen, sondern so oft, als sie anfangen zu erkühlen, andere warm auflegen. Wenn die Bläschen eine dünne Feuchtigkeit ausfließen lassen, so belegt man sie mit trokener Leinwand.

Diejenigen Leute, die oft von Rothlauf befallen werden, haben gemeiniglich einen Fehler an der Leber, der mit der Zeit weit schlimmere Krankheiten verursachen kann. Sie haben daher Ursache, eine genaue Diät zu führen. Sie müssen alle fette und dikschleimige Speisen, das Bakwerk, hizige Gewürze und Getränke, starke Leidenschaften, sehr heftige Bewegung und plözliche Erkältung meiden. Sie müssen größtentheils von Speisen aus dem Pflanzenreiche, Garten- und Baumfrüchten leben, und Wasser, klare Molken, saure Milch und dünnes, wohl ausgegohrenes Bier trinken.

Es ist ihnen sehr zuträglich, wenn sie sich im Frühling und Sommer eine Zeitlang der frisch ausgedrükten Säfte von Löwenzahn, Zichorien, Queken rc., der mit Weinstein geschiedenen Molken und des Salteser-, Fachinger- oder eines ähnlichen Mineralwassers bedienen.

Dreiundzwanzigstes Kapitel.

Von der Kräze und ihrer Heilung.

Die Kräze rührt nicht von verdorbenen, unreinen Säften her, sondern sie ist eine Krankheit, die in der Haut ihren Siz hat und als solche nie ohne die Anwendung äußerer Mittel geheilt werden kann. Indessen wird durch eine unbesonnene Anwendung der Salben und anderer äußerlicher Mittel der Kräzausschlag leicht in den Körper zurükgejagt und bringt alsdann gewöhnlich sehr gefährliche Zufälle hervor. Mit den äußerlichen Mitteln muß man daher immer solche innerliche verbinden, welche die Hautausdünstung befördern, und in schlimmen Fällen diese lezte längere Zeit vorher schon anwenden, bevor man zu den äußerlichen seine Zuflucht nimmt.

Wenn aber die Kräze schon alt und häufig ist, und der Patient zugleich noch andere Beschwerden hat, so darf man ja nicht versäumen, innerliche Mittel dabei zu gebrauchen. Man empfiehlt insgemein Laxirmittel. Diese helfen aber niemals gegen die Kräze, und es ist besser, gegen die Hartnäkigkeit derselben einen Arzt zu Rathe zu ziehen. Noch schädlicher aber würde der Gebrauch zurüktreibender Dinge seyn, wovor ich Jedermann warne.

Auch die Alantsalbe ist von bewährtem Ruhm.

Sie wird auf folgende Art bereitet:

Man kocht ein Viertelpfund geschälte Alantwurzel, die zuvor in Stüke geschnitten worden, mit einer hinreichenden Menge Wasser, bis es so dike, wie ein Brei wird. Während des Kochens muß man die Wurzelfaserchen mit einem Schaumlöffel sorgfältig herausnehmen, damit nichts Hartes zurükbleibt. Endlich thut man 4 Loth ungesalzene Butter dazu und läßt die Mischung kalt werden.

Diese Salbe wird des Abends vor Schlafengehen auf alle Stellen, die von der Kräze angegriffen sind, eingerieben und jedesmal am folgenden Morgen mit Seife und Wasser wieder abgewaschen. Zu gleicher Zeit muß der Patient des Morgens und des Abends ein Paar Schalen Thee von Alantwurzeln trinken, der wie gemeiner Thee gemacht wird, nur daß man ihn etwas stärker sieden läßt. Man kann diese Heilart in allen eben gedachten Fällen mit Sicherheit anwenden.

Vierundzwanzigstes Kapitel.

Von der Auszehrung, und wie man sich dagegen zu verhalten hat.

Man sagt, daß Jemand die Auszehrung habe, wenn er mager wird und seine Kräfte abnehmen.

Nächst den Fiebern ist keine Krankheit so gemein und von so großem Umfange, wie diese. Unter den Landleuten kommen aber vornehmlich 3 Gattungen der Auszehrung vor: die Schwindsucht, die Lungensucht und die Dörrsucht.

Wenn Jemand abzehrt, so hat er entweder Brustbeschwerden und feuchten oder trokenen Husten, — oder er ist frei von Brustbeschwerden. Im ersten Falle ist entweder die Ursache des Hustens in der Lunge selbst, — welches man daraus erkennt,

daß der Kranke allemal, wenn er tief Athem holet, husten muß, — dann hat er die Lungensucht; oder die Ursache des Hustens ist in andern Theilen des Körpers gegründet: dann ist es die Schwindsucht. Wenn keine sonderliche Brustbeschwerden da sind, hingegen der Bauch dik und hart ist, so nennt man es Dörrsucht, eine Krankheit, die mehrentheils nur kleine Kinder befällt.

In keiner Krankheit fällt es mehr in die Augen, wie nüzlich eine gute Lebensordnung sey, als in der Schwindsucht. Ihre Heilung beruht mehr auf dieser, als auf dem Gebrauch eigentlicher Arzneimittel, und ist ohne sie gar nicht möglich. Es gibt Beispiele genug von Schwindsüchtigen, die es die Tage ihres Lebens gewesen und bei einem guten Verhalten dennoch alt geworden sind.

Hauptsächlich kommt's auf die Auswahl und den mäßigen Genuß leicht verdaulicher und stärkender Nahrungsmittel an. Man kann einen ausgemergelten und saftleeren Körper nicht anders wieder herstellen, als wenn man ihm ersezet, was er verloren hat. Dieses muß durch geschwinde und leicht nährende Dinge geschehen, und deren gibt es sehr viele: — die Fleischbrühen, die Gallerten, die Brühe von Krebsen, Schneken (unter allen fast das nüzlichste Nahrungsmittel für entkräftete und abgezehrte Personen, wenn sie gehörig zubereitet sind), Frösche, weiche Eier, Milch- und Mehlspeisen, die Schleime und dünnen Breie aus Getreidefrüchten, Gerste, Haber, Hirsen, mit Wasser, Fleischbrühe oder Milch gekocht, aus Reis, den man zu Pulver stößt und etwa vier Loth davon mit anderthalb Schoppen Wasser kochen läßt, bis er zu einer klaren Brühe wird, diese dann noch heiß durch ein Tuch seihet und mit Fleischbrühe oder Milch verdünnet —, ein dünner Brei aus gutem Weißbrod oder aus Roggenmehl mit Wasser und ungesalzner Butter gekocht, zarte süßliche Wurzeln, die gelben Rüben, rothe Rüben, die Zukerwurzeln, die Wurzeln von Selleri und Petersilien, die man für sich, oder mit Gerste in Milch, Fleischbrühe oder Hühnerbrühe kocht und in die Brühe das Gelbe von Eiern einrührt. Ferner die Kohlrabi, Spargel, junger Hopfen, die zarten Schoten von Zukererbsen, in Gemüsern — die saftigen säuerlichen Sommerfrüchte. —

Die Mehrsten von diesen Nahrungsmitteln haben sonst noch große Eigenschaften. Sie sind gelinde arzneilich. Sie ver-

verbessern und mildern die Schärfe im Blute, welche das Fieber unterhält, sie reinigen und heilen die innerlichen Geschwüre, und öffnen die Verstopfungen der Eingeweide.

Uebrigens ist freie, reine Luft ein sehr nothwendiges Bedürfniß für Schwindsüchtige. Es ist ihnen dienlich, wenn sie sich oft auf dem Felde, da wo die Erde frisch umgerissen oder geakert worden, aufhalten. Sie müssen sich täglich eine mäßige Bewegung machen, vorzüglich durch Reiten oder Fahren; aber Dieses muß allemal des Vormittags geschehen: denn nach Tische ist die Bewegung mehr nachtheilig, als heilsam. Sie müssen sich auf alle Art zu erheitern suchen. Die Seelenruhe und Heiterkeit des Gemüths trägt allemal viel dazu bei, die Kranken zu stärken, wie im Gegentheil Traurigkeit und Einsamkeit in jedem Falle die Krankheit vermehren. Sie müssen Alles vermeiden, was den Körper schwächt: zu starke Bewegung, Arbeiten, die eine Anstrengung der Kräfte erfordern, den Beischlaf. — Leute, welche die Schwindsucht oder eine große Anlage dazu haben, sollten sich nicht verheirathen.

Sie beschleunigen ihr Verderben dadurch, und wenn sie Kinder zeugen, so sind Diese der Gefahr ausgesezt, eben die Krankheit zu bekommen.

Fünfundzwanzigstes Kapitel.

Von der Lungensucht, und wie man sich dagegen zu verhalten hat.

Wenn Jemand einen anhaltenden Husten mit einem schleichenden Fieber hat und dabei am Körper schwindet, so hat er die Lungensucht.

Sehr oft scheint diese Krankheit in ihrem Anfange ganz unbeträchtlich zu seyn. Der Kranke hat ein kleines, trokenes Hüsteln und einen mehr oder weniger kurzen Athem, besonders nach dem Essen, nach der Bewegung, wenn er bergan steigt, oder den Athem inne hält; oft überlaufende Hize mit rothen Baken; des Nachts schwizt er leicht, er hat gemeiniglich gute Eßlust und nimmt doch dabei nicht zu. Diese Zufälle können, besonders bei Personen, die über das vierzigste Jahr ihres Alters hinaus sind, Jahre lang anhalten, ohne merklich schlimmer zu werden. Manchmal verlieren sie sich ganz, kommen aber nach einiger Zeit wieder. Allmählig vergrößert sich das Uebel. In jüngern Jahren und bei einem unordentlichen Verhalten nimmt

es geschwinde zu, die Engbrüstigkeit wird stärker, der Kranke bekommt Schmerzen in der Brust, oder stumpfes Drüken, besonders unter dem Brustbein, und gemeiniglich kann er nicht wohl auf der einen oder andern Seite liegen. Wenn ein Auswurf zu dem Husten kommt, so ist's entweder ein zäher Schleim, manchmal mit kleinen Knötchen, die übel riechen, wenn man sie zerdrükt, oder eine aschgraue, gelbe oder stinkende Materie, die, in laulicht Regenwasser geworfen, zu Boden sinkt und dem Kranken süßsalzicht oder faulicht schmekt. Oefters ist diese Materie mit Blut vermengt. Die Stimme des Kranken ist gemeiniglich etwas rauh, gedämpft, oder klingend; zulezt wird er heiser, bekommt starke Nachtschweiße und andere Zufälle des auszehrenden Fiebers.

Leute mit einer Anlage zur Lungensucht können sich bloß durch eine wohleingerichtete Lebensordnung vor dem Ausbruch derselben verwahren, und Die, welche schon den Anfang der Lungensucht haben, die etwa nach vorgängigem Blutspeien Husten und andere Brustbeschwerden behielten, können dadurch verhindern, daß sie nicht weiter greift; oft auch sich völlig heilen. Es können überhaupt schwindsüchtige Leute, bei einer strengen Diät, ihr Leben noch lange erhalten, und die Beispiele sind nicht selten, daß sie ein hohes Alter erreichten, ungeachtet sie den größten Theil ihrer Lebens gehustet hatten.

So lange die Krankheit noch im Anfange, der Husten troken, und noch kein sonderliches Fieber merklich ist, muß Alles vermieden werden, was eine Vollblütigkeit erzeugen, das Blut in Wallung bringen und insbesondere die Brust angreifen kann. Daher sind

1) Diejenigen Speisen und Getränke nachtheilig, die vieles Blut geben und dasselbe erhizen. Man darf nur wenig Fleisch, Fleischbrühen, Milch und Eier, fette, sehr schleimige und süße Kost essen, — keine scharfe, stark gewürzte, gesalzene oder sehr sauere Dinge, denn solche beschweren die Brust und vermehren den Husten, — aber auch keine ganz grobe und schwer verdauliche Speisen. Denn die Verdauungskräfte sind auch beim Anfang der Lungensucht mehrentheils schwach, die Säfte werden dik davon und stoken desto eher auf der Brust. Starke, hizige Weine und Branntwein, auch die warmen Getränke, sind allesammt schädlich.

Man thut wohl, wenn man sich mehrentheils von Pflanzenspeisen nährt. Man kann fast alle Getreidearten, Wurzeln und Gemüse (nur diejenigen ausgenommen, die gar schwer zu verdauen und blähend sind, wie die trokenen Hülsenfrüchte, Rüben, Weißkohl) und alles frische, gekochte und gebakene Obst essen. Im Sommer können insbesondere die saftigen, weinsäuerlichen Früchte in Menge gegessen werden. Zum Trinken ist Nichts dienlicher, als reines Wasser, worin Aepfel abgekocht worden, oder auch Wasser mit Milch vermischt, dünnes Bier oder die Habertisane, oder die süßen Molken.

Die Habertisane wird auf folgende Art bereitet:

Man kocht anderthalb Pfund guten, wohlgereinigten Haber und eine gute Handvoll klein geschnittene Zichoriwurzeln mit 12 Maß Wasser so lange, bis ein Dritttheil davon abgedämpfet ist. Das Uebrige seihet man durch ein Tuch, thut ein Paar Loth gereinigten Weinstein und ein Viertelpfund Zuker, oder reinen Honig dazu, läßt es noch einige Wallen aufkochen, und schäumt es unterdessen ab. Dann stellt man es in einem steinernen Geschirre in den Keller, und läßt's vierundzwanzig Stunden da stehen, damit es völlig erkalte. Nachher wird das Klare von dem diken Bodensaz abgegossen und in reinen Krügen aufgehoben.

Diese Tisane öffnet die verstopften Gefäße, verbessert die Schärfe im Blute, verdünnet und reiniget es. Man bedient sich ihrer statt des gewöhnlichen Getränks.

Kaffee aber, Chokolade mit starken Gewürzen, und alle Nahrungsmittel, welche erhizen und das Blut in Wallung bringen, muß der Kranke gänzlich weglassen.

2) Man muß alle heftige Bewegungen und Arbeiten meiden, besonders solche, bei denen die Brust leidet: starkes Laufen, Schreien, Rufen, (— man sollte in der Kirche nicht singen), das Aufheben oder Bergantragen schwerer Lasten. Selbst das viele Reden ist Lungensüchtigen nachtheilig. Unter allen Bewegungsarten ist das mäßige Reiten für Diejenigen, die schwach auf der Brust sind oder einen Ansaz zur Lungensucht haben, am Zuträglichsten; wenn es aber schon weit mit der Krankheit gekommen ist, so taugt's nicht mehr. Ferner ist das Schaukeln (Schwingen, Gappen) gar sehr zuträglich, auch noch Denjenigen, welche die Lungensucht schon in einem ziemlich hohen Grade haben. Es muß alle Tage etliche Mal und Stundenlang hintereinander geschehen.

Man muß eine reine, dunstfreie Luft athmen, sich vor großer Erkältung, vor zu großer Hize, vor ausschweifenden Gemüthsbewegungen hüten. Hat aber die Krankheit schon einen höheren Grad der Gefahr erreicht, so muß man sich gleichwohl nur allein der Leitung eines Arztes hingeben.

Sechsundzwanzigstes Kapitel.

Von den Wunden, von ihrer Verschiedenheit, und welche man selbst heilen kann.

Man theilt die Wunden ein nach den Theilen des Körpers, an welchen sie vorkommen, in Kopf-, Hals-, Brustwunden ꝛc., und nach ihrer verschiedenen Ursache in Schnitt-, Stich- und Schußwunden. Die Gefahr derselben hängt ab von der Wichtigkeit des verlezten Theils und ihrer Größe. Schnitt- oder Hiebwunden sind überhaupt genommen leichter zu heilen, wie Stich- oder Schußwunden. Die Lezteren können nie ohne Eiterung geheilt werden, und erfordern deßhalb jederzeit die Hülfe eines Wundarztes. Aber auch bei einer Stich- oder Hiebwunde, wenn sie sehr groß, oder in eine Höhle des Körpers, in die Brust oder den Unterleib eingedrungen ist, wenn Gelenke verlezt sind, oder die Wunde bis auf den Knochen eingehet, wenn sie gefährlich blutet, oder wenn sich schwere Zufälle, sehr heftige Schmerzen, Ohnmachten, Krämpfe, Zukungen ꝛc. dabei einstellen, ist es durchaus nothwendig, daß man schleunigst bei einem Wundarzte Hülfe suche.

Aber geringere Wunden, die nur in die Haut und das Fleisch gehen, die weder sehr groß sind, noch stark bluten, und sonst keine sonderliche Zufälle verursachen, kann man leicht, auch ohne Beihülfe, heilen.

Keine Wunde, sie sey groß oder klein, heilet, so lange die Luft noch Zutritt zu der verlezten Oberfläche hat. Die Natur bildet bei kleinen Wunden einen Schorf und hält dadurch die Luft so lange ab, bis die Heilung geschehen ist; alsdann geht der Schorf von selbst hinweg. Man darf deßwegen den Wundschorf nicht abkrazen. Bei solchen kleinen Wunden hat man Nichts zu thun, als daß man die kleinen Wundränder zusammen drükt und dann ein Stükchen englisches Pflaster mit Speichel benezt oder ein Eihäutchen auflegt.

Diejenigen Wunden, die etwas beträchtlicher sind, läßt man erst ausbluten. Wenn das Blut gar zu stark kommt, so kann

man es allemal so lange laufen lassen, bis es von selbsten aufhört, — dann reinigt man die Wunde mit warmem Weine oder Essig und Wasser vom Blute, und drükt sie zusammen, so daß die Ränder so genau als möglich aneinander kommen, legt ferner ein leinenes Päuschchen, in Eierweiß oder zerlassenen Schreinerleim getaucht, oder auch schmale Streifen Leinwand, welche mit Heftpflaster aus der Apotheke bestrichen sind, darüber, und befestigt dieses Klebwerk mit einer Binde, die aber nicht fester angezogen werden darf, als eben nöthig ist, daß sich dieselbe nicht verschiebe. Diesen Verband läßt man so lange auf der Wunde, bis sie völlig geheilt ist. Wenn er früher los geht, so verbindet man wieder auf die nämliche Art.

Wenn man eine Wunde nicht ausbluten läßt, wenn sie nicht rein gehalten und fremde Körper, als: Holzsplitter, Glas- oder Knochenstüke, Sand, Fezen von Kleidungsstüken u. dgl., in ihr steken geblieben sind, oder wenn sie sehr unebene, zerrissene Ränder hat, wenn sie gequetscht worden, oder von den verwundeten Theilen so viel verloren gegangen ist, daß man die Wundränder unmöglich vereinigen kann, oder wenn man bei dem Verbande dieselbe aus Nachläßigkeit klaffend weit von einander stehen läßt: so entsteht allemal eine Entzündung und Eiterung.

Die Wunde heilet nun auch; aber viel langsamer, als durch die schnelle Wiedervereinigung ihrer Wundränder. Da, wo diese Eiterung nicht zu vermeiden oder auch durch einen fehlerhaften Verband veranlaßt worden ist, muß man während der Entzündung, wenn die Ränder der Wunde aufschwellen, roth und schmerzhaft werden, täglich etliche Mal einen erweichenden Aufschlag von Brodkrümmeln, mit Milch zu einem Brei gekocht, und mit ein wenig Oel vermischt, überlegen: man darf aber den Schorf oder das geronnene Blut, so sich etwa in der Wunde angesezt hat, nicht abstoßen; Beides gehet endlich von selbst los.

Sobald sich die Röthe, Geschwulst und Schmerzen wieder verlieren und die Wunde anfängt zu eitern, so verbindet man sie täglich oder alle zwei Tage einmal mit ausgezupften Fäden von weicher, reiner Leinwand (die schon benuzt worden). Man legt so viel von diesen trokenen Fäden (Charpie) in die Wunde, bis sie ausgefüllt ist; — doch darf man sie nicht hineindrüken; und darüber ein Leinwandpäuschchen und Binde. Bei dem nachfolgenden Verbande nimmt man so viel von der Charpie weg, als sich thun läßt; denn man darf Dasjenige, was fest sizt,

nicht losreißen, und legt wieder ein wenig frische auf. Wenn die Wunde so nicht heilen will, so gehe man zu einem Wundarzte.

Die Oele, Salben, Wundbalsame u. dgl. sind mehrentheils ganz überflüssig und zum Theil schädlich. Ob etwa bei starken Verwundungen Aderlässe, Klystiere und einige Arzneimittel nöthig seyn möchten, Das muß man lediglich der Beurtheilung des herzugerufenen Arztes oder Wundarztes überlassen.

Siebenundzwanzigstes Kapitel.

Wann man das Blut stillen muß, und wie?

Die Verblutung kann in manchen Fällen so stark seyn, daß der Verwundete davon sterben würde, ehe es möglich wäre, daß ein Wundarzt herbeikommen könnte. Allemal, wenn große Adern in der Wunde verlezt sind und daher das Blut mit Gewalt herausschießet, oder wenn sonst das Bluten stark ist und nicht aufhören will, und der Verwundete darüber bleich und ohnmächtig wird, ein Klingen vor den Ohren, Herzweh, oder Uebelkeit bekommt, wenn sein Puls klein, matt und zitternd wird — muß man es ohne Zeitverlust stillen.

Man befeuchte geschabte oder gezupfte Leinwand (Charpie) oder feines Löschpapier mit starkem Weinessig oder abgezogenem Branntwein, und lege es auf die Wunde. Oder man lege ein Stük zubereiteten Eichenschwamm (Zunderschwamm) auf. Man legt viele Charpie darüber, auf Solche ein zusammengelegtes leinenes Päuschchen, und umwikelt es mit einer Binde. Man kann auch trokenes Weißmehl, gepülverten Tischlerleim und Alaunpulver in die Wunde streuen, oder Charpie mit dem Dikern, so sich in der Dinte zu Boden sezt, befeuchten und überlegen. Wenn das Blut aus einer größern Ader fließt und man dazu kommen kann, so drüke man ein Stükchen Alaun oder grünen Vitriol mit einem Päuschchen ausgezupfter Leinwandfäden, das man vorher in Eierweiß getaucht hat, auf die Stelle, wo das Blut hervorschießt. Wenn sich davon das Bluten nicht stillt, und die Wunde an einem Arm oder Bein ist, so binde man den verlezten Theil, über der Wunde nach dem Körper zu, mit einem etliche Finger breiten Bande, und ziehe es etwas feste, jedoch nicht gar zu stark zu.

Der Blutende muß an einen luftigen kühlen Plaz gebracht und mit dem verwundeten Theile ein wenig hoch gelegt werden.

Man darf ihn nicht zu warm zudeken, und er muß immer in der größten Ruhe erhalten werden. Man sollte ihm nicht einmal gestatten, viel und laut zu reden. Er darf schlechterdings keinen Wein, Bier oder Branntwein trinken; sondern nur Wasser mit Essig, dünnen Gersten- und Haber-Schleim mit Essig oder Zitronensaft ꝛc.

Achtundzwanzigstes Kapitel.

Welche Lebensordnung die Verwundeten beobachten müssen.

Bei geringen Wunden hat man eben nicht nöthig, sich in der Diät sehr einzuschränken. Man enthalte sich nur der erhizenden Sachen; man esse wenig Fleisch und vermeide zu starke Bewegung und Kälte. Insbesondere muß das verwundete Glied ein wenig warm, und in keiner hängenden, sondern in einer gerade ausgestrekt ruhenden Lage erhalten werden.

Wenn die Wunde beträchtlicher und entzündet ist, und der Verwundete ein merkliches Fieber dabei hat, so kommt sehr viel auf ein gutes Verhalten an. Der Verwundete muß überaus mäßig leben, lauter dünne, schleimige, theils gelind säuerliche Getränke und leicht zu verdauende Speisen, aber keinen Wein, Branntwein, starkes Bier, Kaffee, keine Fleischspeisen, Fleisch-Suppen, Spek, Eier, gewürzte oder gesalzene Sachen, scharfen Käse oder sonst etwas Scharfes oder Erhizendes, und niemals von einer festen Speise viel auf Einmal genießen.

Je strenger die Diät ist, desto nüzlicher ist sie. Manche, die so schwer verwundet waren, daß man zweifelte, ob sie noch einige Tage überleben könnten, sind dennoch geheilt worden, da sie Wochenlang nichts Anderes, als dünne, mehlschleimige Getränke ohne Salz zu sich genommen und sich vor Allem, was die Entzündung befördern konnte, gehütet hatten. Dagegen haben sich Manche, deren Wunden eben so schlimm nicht waren, dadurch den Tod zugezogen, daß sie sich an die eingeschränkte Diät nicht binden wollten.

Der Verwundete muß an einem Orte liegen, wo eine reine und frische Luft ist. Der verwundete Theil muß warm gehalten und alle Bewegung desselben sorgfältig vermieden werden. — Der Kranke muß sich überhaupt sehr stille halten und besonders auch vor Gemüthsbewegung, vor Zorn, Bekümmerniß ꝛc. sehr in Acht nehmen. Der Beischlaf ist dem Verwundeten nachtheilig.

Neunundzwanzigstes Kapitel.

Hülfsmittel bei Splittern, Dornen und dergleichen, die in die Haut eingedrungen.

Es scheint eine Kleinigkeit zu seyn, wenn man sich mit einem Dorn, Holz- oder Knochensplitter, Schiefer und dergleichen sticht oder rizt. Indessen sind doch die Folgen davon schmerzhaft genug. Wenn man den fremden Körper gleich wieder herauszieht: so hat die kleine Wunde gemeiniglich nicht viel mehr zu bedeuten. Doch kann man, um alle Geschwulst und Entzündung zu verhindern, einige Tropfen Baumöl oder Schweinsgalle (die man durchgeseihet hat und in einem Glase aufhebt) auf die Wunde fallen lassen, oder, welches noch besser ist, etwas davon auf ein leinenes Läppchen gestrichen überlegen; auch ist ein Stükchen englisches Pflaster oder Eihäutchen dienlich, indem es die Luft abhält.

Wenn der eingestoßene Körper steken bleibt, so folgt allemal eine Entzündung und ein mehr oder weniger beträchtliches Geschwür, nach der Beschaffenheit des fremden Körpers und des Theils, welcher verlezt worden ist.

Um Diesem zuvorzukommen, suche man entweder die Haut zu erweichen, indem man den verlezten Theil in warmes Wasser hält oder etwas Schmalz darauf legt, oder man mache einen kleinen Einschnitt, damit man den Dorn ꝛc. desto bequemer, etwa mit einer kleinen Zange, ergreifen und herausziehen könne. Das Einschneiden darf aber nicht geschehen, wenn schon eine Geschwulst dazu geschlagen ist.

Erzeugt sich wirklich Eiter, so öffnet man die Beule, und legt dann ein Stükchen ungesalzenen Spek darauf, bis die Heilung erfolgt. Wenn der fremde Körper mit dem Eiter nicht von selbst weggeht, so sucht man ihn bei der Oeffnung des Geschwürs zu entfernen.

Dieß war Simon Strüf's Krankheitsbüchlein für die meist vorkommenden Fälle in Landhaushaltungen. Er wollte sich in andern, innerlichen Krankheiten oder bedenklichen Fällen keinem Buche und keinem Rezepte anvertrauen, das nicht ein ausübender Arzt nach wirklicher Einsicht der Krankheit verordnet hätte. So — glaubte er, für sich und die Seinigen am Sichersten zu gehen.

Dreißigstes Kapitel.

Werndl's Haus.

Als ich den Knecht Werndl auf den Huberbauernhof eingeführt, ihn aber im Gang der Geschichte wieder verlassen mußte, habe ich meinen Lesern versprochen, sie später nochmal in Werndl's Haus zu führen.

Ich wüßte nun hiezu keine bessere Gelegenheit, als eben jezt, wo wir bei ihm alle Lichtendorfer versammelt finden — im Jubel einer gastlichen Hochzeitsfeier! Ja, Werndl, der mit der ehmaligen Huberbäuerin selbst keine Kinder mehr erzeugte, heirathet heute seine Stieftochter Rosina aus. Es ist nun noch ein Sohn vorhanden, der einst den prächtig hergerichteten Hof bekommen wird.

Simon Strüf ist Ehrenvater bei der Hochzeit. Sie wäre früher vor sich gegangen, aber man hatte absichtlich bis zu Simons Genesung zugewartet. Denn Jedermann erkannte und ehrte an ihm den Beglüker Lichtendorf's und der weit umliegenden Nachbarschaft, und Niemand mochte ohne ihn ein Fest feiern.

Karl Moll tummelt waker die nachbarlichen Bäuerinnen herum. Laßt uns näher hinzu treten! — Seht hier die verständigen und reichen Lichtendorfer versammelt! — Man sieht es ihnen an, daß sie unter einander wie Brüder friedlich — und seelenvergnügt im Gefühle ihres innern und äussern Glükes leben.

Doch, welche Merkwürdigkeit! die Leute sind nicht gekleidet wie in andern Dörfern; kein Gold, keine Seide, kein Flitter, — aber tausendmal ehrbarere, reinlichere, einfachere, selbstgemachte Bauerntracht macht ihren Staat. — Dieß, und die Kraft und Gesundheit, die Allen aus den Augen lacht, läßt noch verlangender, als die Schönheit ihrer Häuser, wünschen, daß doch ihnen alle Bauern im Lande gleichen möchten! Wo der Bauer sich in Goldborten und Seide kleidet und die Tracht seiner Ahnen und Eltern verläßt, da müssen die nachwachsenden Kinder nach Perlen und Diamanten ringen, oder in der Erbsünde der elterlichen Hoffarth wieder zum Zwillich-Kittel zurükgestraft werden; denn ein Stillstand hat in dem moralischen Weltgange so wenig, als in der äußern Natur des ganzen Treib-

rades Statt. Wer diesem Treibrade frevelnd in die Speichen greift, den zermalmt es!

Doch, wo sind denn die Brautleute? Ha, dort —! seht dort das holde Mädchen an der Seite des reichsten Jünglings aus einem andern Dorfe. Er hätte reichere Mädchen bekommen können; aber er wählte eine Lichtendorferin, obwohl diese Tochter des ehemaligen Huberbauern, der auch nicht anders, als nach Hans Schlendrians Manier zu wirthschaften wußte, noch keine der reichsten war, da Werndl, der bei Simon Strüf in der Lehre war, ohne ihr in dieser kurzen Zeit ein großes Vermögen erwerben zu können, sie bloß echt Lichtendorferisch noch gebildet hatte. Aber Das wollte auch viel sagen, da in Lichtendorf die Mädchen gegen alle Andere ausnehmend geschikt und wirthlich erzogen wurden und eine so reinliche, nette und saubere Haushaltung in Tisch und Leinen zu führen wußten, wie die honettesten Bürgersfrauen in der Stadt. Von strenger Feld- und Gartenarbeit waren sie zwar auch braun und von der Sonne gebrannt; aber sie waren nie in schmuzigen, wie Pakleinwand groben, und oft noch dazu zerissenen Hemden und Röken zu sehen, wie andere Bauernmädchen, die darin die ganze Woche ekelhaft herumarbeiten und am Sonntage dann ihren seidenen Flitter darüber deken.

* * *

Und der Tag neigte sich zu Ende. — In das Gewirr' der Freude schmetterte die Trompette und Alles horchte...

Da trat ehrsam und gravitätisch hervor — der possirliche Hochzeitsprokurator. Spruchreich, mit würzhafter Laune, mischte er fröhlichen Scherz unter sinnigen Ernst und sprach weise Lehren dem Brautpaare, und feierlichen Dank den Hochzeitsgästen. Und als er Jedem Derselben einzeln, nach Brauch und Sitte des Ortes, sein Vivat ausrief, und er nun an den Namen „Simon Strüf" kam, und ihn dem jungen Bräutigame zum Vorbild aufstellte, da ergriff Begeisterung und Freude die ganze Versammlung. Denn nun dachte Jeder an Das Alles, was dieser Simon Strüf für die Wohlfahrt des Dorfes gethan und gelehret. Jeder erkannte in ihm den Urheber des allgemeinen Glüks, und der herzlichste Segens-Ruf erscholl dem Edlen aus dem Munde Aller.

Der gute Simon saß da, verlegen und beschämt, und doch froh gerührt über die schönen Gefühle seiner Nachbarn. Da

trat Peter, der junge Bräutigam, mit der schönen Braut vor ihn hin, und gelobte in Begeisterung: ein Beispiel zu seyn seinen Nachbarn in Weihersdorf in neuer Kultur und Veredlung eben so, wie Simon Strüf es war für seine Nachbarn in Lichtendorf. Und Jedermänniglich jauchzte dem jungen Manne rauschenden Beifall und lobte so schöne Gelübde. Damit endete der Hochzeit edelste Feier, und froh verließ man des Brautvaters Werndl glükliches Haus.

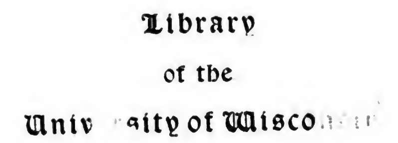
Und damit verlassen auch wir für heute den Schauplaz des glüklichen Völkleins, und wünschen dem Brautpaare vergnügte Nacht. Das glükliche Paar! Es ahnet noch nicht, was für ein angenehmes und wichtiges Hochzeitgeschenk ihm gemeinschaftlich von Simon Strüf und Karl Moll zugedacht ist. Die beiden Ehrenmänner sind entschlossen, sie morgen beim Erwachen damit zu überraschen. Was wird Das seyn? Ach, wir wissen es, und dürfen Nichts verrathen bis im vierten Theile.

Ende des dritten Theiles.

Vortrag der Kapitel-Aufschriften.

Drittes Buch.

Thi· ·ay be kept


Library
of the

